Enfrijolada



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Tortillas De Maíz: 12 Unidades
Agua: 1 Taza
Comino: 1 cdita.
Aceite: 1 Taza
Frijoles negros cocidos: 3 Tazas
Orégano: 1 cdita.

Decoración

Crema agria: c/n
Palta: 1 Unidad.
Hojas de cilantro: c/n

Relleno

Huevos batidos: 6 Unidades
Chipotle picado: 2 cdas.
Palta en cubos: 1 Unidad.
Crema de leche: 1/4 Taza
Queso campesino rallado: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En la licuadora procesar los frijoles y el agua.
- Calentar los frijoles en una olla con el *comino* y el *orégano*
- Reservar caliente.
- Calentar las tortillas pasándolas por una sartén con aceite caliente.
- Luego pasarlas por la salsa de *frijol* para que se empapen y rellenar con los huevos revueltos con *chile*.

Relleno

- En una sartén cocinar con aceite los huevos, la *crema*, los chiles, sal y pimienta

- Deben quedar cremosos.

Armado

- Rellenar con los huevos calientes las tortillas enfrijoladas, enrollar y acomodar en un plato.
- Servir caliente decorando con el queso, *palta*, *crema* agria y hojas de *cilantro*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enfrijolada