Enfrijoladas Oaxaqueñas



Ingredientes

Agua de cocción de frijoles: c/n
Diente de ajo: 1 unidad
Frijoles negros cocidos: 1/2 Kilo
Cebolla: 1/2 unidad
Epazote fresco: 2 Ramas
Sal de mar: c/n

Enfrijoladas

Tortillas De Maíz: 18 Unidades
Cebolla: 1/2 unidad
Hojas de cilantro picadas: 1/4 Taza
Queso fresco desmoronado: 1 Taza
Aceite De Maíz: c/n
Choricitos oaxaqueños sin tripa: 300 Gramos
Manteca De Cerdo: 1 cda

Salsa de frijol

Hojas De Aguacate: 2 Unidades
Chile pasilla oaxaqueño limpios: 2 Unidades
Diente de ajo: 1 unidad

Preparación de la Receta

Frijoles

- Cocinar los frijoles previamente remojados y escurridos en abundante agua.
- Agregar sal, *epazote*, *ajo* y *cebolla*.
- Cocinar por 20-25 minutos o hasta que estén tiernos

Salsa

- *Tatemar* los chiles pasilla oaxaqueños e hidratar en agua hirviendo.

- *Tatemar* las hojas de *aguacate*, reservar
- Licuar los chiles remojados, los frijoles con caldo, las hojas de *aguacate*, sal y *ajo*
- Sofreír la salsa de *manteca* caliente

Enfrijoladas

- *Dorar* en una sartén con *manteca* los chorizos y dejar cocinar hasta que estén cocidos y de *color* uniforme.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/enfrijoladas-oaxaquenas