

Enfrijoladas, viaje en el tiempo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Relleno

Sal: A gusto

Huevos: 2 Unidades

Palta: 1 Unidad

Cebolla: 1 Unidad

Jugo de Limón: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1 cda.

Salsa de frijoles

Masa fresca: 600 g

Frijoles refritos negros y blancos: 250 g

Hojas santas: 2 Unidades

Agua Caliente: 1 Taza

Sal: A gusto

Hojas De Aguacate: 2 Unidades

Aceite De Maíz: Cantidad necesaria

Cebolla picada: 1 Unidad

Varios

Crema de leche semi montada: 6 cdas.

Queso Parmesano Rallado: A gusto

Preparación de la Receta

Salsa de frijoles y tortilla

- Muela los frijoles refritos.
- En una sartén con aceite de maíz saltee la *cebolla* hasta dorarla, condimente con sal
- Agregue luego la mitad de los frijoles blancos y cocine a fuego medio hasta que espesen
- Mezcle.
- Muela las hojas de *aguacate* y las hojas santas previamente secas.
- En una olla coloque la otra mitad de los frijoles blancos con agua y cocine a fuego medio

- Sazone con las hojas molidas
- Repita esta última operación con los frijoles negros.
- Estire la masa con un palote mientras rocía con agua.
- Amase hasta conseguir una consistencia suave.
- Forme luego bollos de 4 a 6 cm.
- Cloque dos círculos de plástico sobre la tortilladora o prensa, luego entre los círculos coloque un bollo de masa, baje la tapa y preñse
- Retire suavemente separando la masa de los círculos de plástico
- En una sartén cocine las tortillas de ambos lados
- Aplaste con un repasador si estas se inflan
- Retire y fría solo unos segundos en una sartén con aceite de maíz bien caliente.
- Retire y escurra en papel absorbente.

Relleno

- Pele la *palta*, corte al medio y pique junto con la *cebolla*
- Coloque en un bowl y vierta el *jugo* de *limón*, mezcle.
- Bata los huevos y condimente con sal.
- En una sartén con aceite de oliva bien caliente cocine los huevos batidos
- Retire y colóquelos en un bowl.

Armado

- Tome una tortilla, rellene con el *huevo* y doble al medio.
- Proceda del mismo modo rellinando con la *palta* y la *cebolla*.
- Sirva las tortillas rellenas en un plato y bañe con las salsas de frijoles.

Presentación

- Decore con *crema* de leche y espolvoree con queso parmesano rallado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/enfrijoladas-viaje-en-el-tiempo>