Tostadas de frijoles con pimientos fermentados queso fresco y nopales



Tiempo de preparación: 65 Min

Ingredientes

Pimientos/morrón fermentados: ¼ taza
Frijoles Cocidos: 1 Taza
Sal: A gusto

Ingredientes para servir

Pencas de nopal sin limpiar: 4 Unidades
Tostadas: A gusto
Pimientos fermentados: A gusto
Queso Fresco: A gusto
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- Moler los frijoles cocidos junto con los pimientos fermentados en la licuadora
- Probar y rectificar sazón.

Para preparar los nopales

- Cortar en cubos pequeños y cocer en agua con sal durante 5 a 10 minutos, colar y reservar.

Para servir

- Untar cada tostada con una capa de frijoles, poner encima nopales, pimientos fermentados y queso fresco.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tostadas-de-frijoles-con-pimientos-fermentados-queso-fresco-y-nopales