

Tostadas de frijoles con pimientos fermentados queso fresco y nopales

Tiempo de preparación: 65 Min



Ingredientes

Pimientos/morrón fermentados: ¼ taza

Sal: A gusto

Frijoles Cocidos: 1 Taza

Ingredientes para servir

Pencas de nopal sin limpiar: 4 Unidades

Tostadas: A gusto

Queso Fresco: A gusto

Pimientos fermentados: 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>