

Itacates rellenos de frijoles al chipotle

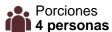
Categoría: Plato Fuerte, Chiles, Frijoles

Disfruta de este deliciosa receta que está para chuparse los dedos. .



Preparación **30 min.**







Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite vegetal (30g para frijoles el resto para itacates)
- 2 cdas de Cebolla picada
- 1 cdta de Ajo
- 3 tazas de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 2 cdas de Epazote picado
- 8 piezas de Itacates (gorditas triangulares de maíz)
- 12 cdas de Crema ácida
- 2 cdas de Queso cotija desmoronado



Preparación

- 1. Acitronar en el aceite caliente el ajo y la cebolla.
- 2. Agregar los frijoles, los chipotles y el epazote, cocinar a fuego bajo hasta secar ligeramente los frijoles.
- 3. Abrir los itacates horizontalmente por la mitad, freír con poco aceite de ambos lados, rellenar con los frijoles al chipotle y servir calientes con queso y crema.