



Itacates rellenos de frijoles al chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Chiles, Frijoles

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



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite vegetal (30g para frijoles el resto para itacates)
- 2 cdas de Cebolla picada
- 1 cda 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.