



Tacos dorados de frijol con salsa de mango y chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Tortilla, Frijoles, Frutas

¡Un platillo tan mexicano como éste engalanará tu mesa. ¿Te atreves a prepararlo?



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 440 g de Frijoles Refritos Bayos La Costeña®
- 2 tazas de Queso tipo manchego rallado
- 12 piezas de Tortillas de maíz
- 300 g de Aceite vegetal
- 300 g de Mango pelado y cortado en cubos
- 60 g de Cebolla picada
- 1 cda de Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Chipotles picados en Adobo La Costeña®
- 80 g de Crema ácida
- 2 tazas de Lechuga fileteada



Preparación

1. Mezclar los frijoles con el queso.
2. Calentar las tortillas, rellenar una a una con la mezcla de frijol anterior, asegurar con un palillo de madera.
3. Freír en aceite caliente hasta que estén dorados, retirar del aceite y drenar en papel absorbente.
4. Mezclar el mango con la cebolla, el cilantro, los chipotles. Sazonar con sal y pimienta.
5. Servir los tacos con lechuga crema y salsa de mango.