



## Molotitos de plátano con frijol en salsa roja

**Categoría:** Entrada, Salsas, Frijoles, Frutas

Esta deliciosa receta sin duda encantará a toda la familia.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 440 g de Plátano macho cocido
- 40 g de Harina de maíz
- 1 cda de Sal
- 4 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla picada
- 3 azas de Frijoles negros refritos La Costeña®
- 1 taza de Aceite para freír
- 4 cdas de Crema ácida
- 80 g de Queso cotija
- 2 tazas de Salsa taquera La Costeña®



### Preparación

1. Machacar el plátano macho con la harina de maíz y la sal, Revolver hasta formar una masa homogénea, reservar.
2. Acitronar la cebolla en 60 g de aceite, agregar los frijoles y calentar hasta formar una pasta compacta y húmeda. Reservar.
3. Hacer bolitas de aproximadamente 70 g de masa de plátano, extenderlas y rellenarlas con los frijoles refritos, formar molotes (romboides).
4. Freír los molotes en el aceite caliente, escurrir exceso de grasa, servir con crema, queso y salsa ranchera.