



Tamal rojo asado con salsa de frijol al chipotle

Categoría: Plato Fuerte, Frijoles, Tamales

Es momento de darle un toque más picosito a tus tamales rojos.



Preparación
25 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 diente de Ajo
- 4 cdas de Cebolla blanca
- 2 cdas de Chile chipotle
- 1/2 taza de Agua
- Sal y pimienta al gusto
- 4 piezas de Tamal Rojo La Costeña®
- 4 cdas de Cebolla morada fileteada
- 2 cdas de Cilantro picado
- 4 cdas de Queso panela en cubos



Preparación

1. Licuar la cebolla, el ajo, los frijoles, el chile chipotle y el agua. Sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar, llevar a ebullición, hervir por 5 minutos.
2. En una sartén caliente asar el tamal por ambos lados, servir con la salsa de frijol.
3. Terminar con queso panela, cebolla morada y cilantro picado.