



## Frijoles maneados

Categoría: Botana, Frijoles

Prueba esta deliciosa receta de frijoles maneados. ¡Te encantará!



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cdas de Aceite vegetal
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- 1/2 cdta de Ajo picado
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 1 taza de Agua
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 3 cdas de Rajas de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 1 taza de Queso Chihuahua rallado
- 12 piezas Tortillas de Harina
- 2 cdas de Cilantro picado



### Preparación

1. Calentar el aceite, freír la cebolla, añadir el ajo, freír hasta dorar, agregar los frijoles, mezclar, incorporar el agua, sazonar con sal y pimienta al gusto, mezclar.
2. Picar las rajas de jalapeño, incorporar a los frijoles, añadir 3 cucharadas del escabeche de las rajas, mezclar. Hervir, agregar el queso chihuahua, mezclar hasta fundir.
3. Servir con cilantro picado, rajas picadas y tortillas de harina.