Chimichangas de frijol

Categoría: Botana, Salsas, Frijoles

¿Un antojito de fin de semana? ¡Aquí está la receta perfecta!

Preparación **40 min.**

Dificultad **Baja**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1/2 taza de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos con Chorizo La Costeña®
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 1 lata de Pimiento Morrón en Tiras La Costeña®
- 1 taza de Queso asadero rallado
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 8 piezas de Tortilla de harina
- 2 tazas de Lechuga fileteada
- 4 cdas de Crema
- 1 frasco de Salsa Mexicana Tatemada La Costeña®
- 1 frasco de Salsa Verde La Costeña®

Preparación

1. Calentar 2 cucharadas de aceite, freír la cebolla hasta dorar, agregar los frijoles, el elote dorado (drenado), el pimiento morrón, mezclar agregar el queso y sazonar con sal y pimienta al gusto.

2. Calentar las tortillas de harina por ambos lados, rellenar las tortillas y formar chimichangas.

3. En el resto del aceite caliente freír las chimichangas hasta dorar. Servir con salsa verde y salsa mexicana al gusto.