



Huarache de cecina enchilada

Categoría: Cena, Carne de cerdo

Estos crujientes huaraches van bien con todo, pruébalos con esta receta. ¡Te encantarán!



Preparación
45 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1/2 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 1/2 taza de Salsa Verde La Costeña®
- 1 1/2 tazas de Adobo Doña Chonita ®
- Pizca de Orégano
- Pizca de Comino en polvo
- Pizca de Canela en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 4 piezas de Bistec de cerdo
- 5 cdas de Aceite
- 2 cdas de Cebolla blanca picada
- 4 piezas de Huaraches de maíz
- 2 tazas de Nopal cocido cortado en cubos
- 1/2 taza de Jitomate picado
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 4 cdas de Queso fresco rallado



Preparación

1. Mezcla el Adobo Doña Chonita ® con el orégano, el comino, la canela, la pimienta y la sal. Marina los bistecs en el adobo por 30 minutos.
2. Calienta 2 cucharadas de aceite en un sartén y fríe la carne adobada por ambos lados. Retira del fuego y corta en cuadros medianos.
3. En otro sartén, calienta 1 cucharada de aceite y acitrona la cebolla. Agrega los Frijoles Negros Refritos La Costeña® y fríe.
4. Calienta el resto del aceite (2 cucharadas) y fríe los huaraches por ambos lados.
5. En los huaraches, unta frijoles y agregar la cecina, los nopales, el jitomate picado, la cebolla morada, la Salsa Verde La Costeña®, y el queso.