



## Tortitas de frijol con salsa verde

**Categoría:** Plato Fuerte, Salsas, Frijoles

Para una comida de emergencia esta receta es la opción.



Preparación  
**35 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 Lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 1 Frasco de Salsa Verde La Costeña®
- 1 Taza de Pan molido
- 1 Pieza de Huevo
- 4 Cdass de Cebolla morada picada
- 4 Cdass de Cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 4 Cdass de Aceite



### Preparación

1. Mezcla los Frijoles Negros Refritos La Costeña® con el pan molido, el huevo, la cebolla, el cilantro, la sal y la pimienta hasta obtener una masa homogénea. Deja reposar por 5 minutos en refrigeración
2. Con las manos engrasadas, forma tortitas y fríe en aceite caliente por ambos lados.
3. Calienta la Salsa Verde La Costeña® y sirve las tortitas bañadas con ella.