



## Tacos de frijol

Categoría: Entrada, Frijoles

Estos tacos de frijol serán tus favoritos.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1/2 Lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 1 Cucharada de Aceite
- 1/2 Pieza de Chorizo picado
- 2 Cucharadas de Cebolla morada picada
- 2 Cucharadas de Cilantro picado
- 12 Piezass de Tortillas taqueras de maíz
- 2 Cucharadas de Aceite



### Preparación

1. Calienta el aceite y fríe el chorizo. Agrega la cebolla y continúa friendo.
2. Añade los Frijoles Negros Refritos La Costeña®, incorpora el cilantro y mezcla. Fríe a fuego medio por 5 minutos, retira del fuego y deja enfriar ligeramente.
3. Calienta las tortillas por ambos lados, rellena con frijoles y el queso.
4. Fríe en el aceite por ambos y sirve.