



## Empanadas de frijoles con chipotle y queso

Categoría: Entrada, Chiles, Frijoles

Sé quién prepara las mejores empanadas con esta receta.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 Lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 2 Cucharadass de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 2 Cucharadass de Aceite
- 4 Cucharadass de Cebolla blanca picada
- 1 Diente de Ajo picado
- 12 Piezass de Discos para empanadas
- 2 Cucharadass de Agua
- 120 g de Queso Oaxaca deshebrado
- 1 Taza de Aceite



### Preparación

1. Calienta el aceite y acitróna la cebolla. Incorpora el ajo, fríe y reserva.
2. Añade los Frijoles Bayos Refritos La Costeña®, agrega los Chipotles Picados en Adobo La Costeña® y mezcla. Retira del fuego y deja enfriar.
3. Humedece los bordes de los discos para empanadas con agua, rellena con los frijoles, el queso y sella.
4. Fríe en el aceite caliente, retira y escurre.