



Torta ahogada de camarón con frijoles negros refritos

Categoría: Plato Fuerte, Mariscos, Salsas, Frijoles, Puré y Catsup

Si eres de buen comer, esta receta es para ti.



Preparación
30 min.



Dificultad
Alta



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Camarón cocido pelado y sin cabeza
- 1 taza de Salsa Arriera La Costeña®
- 2 tazas de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- 4 Bolillos pequeños
- 1 lata de Frijoles Negros Refritos La Costeña®
- 2 cdas de Cebolla morada fileteada



Preparación

1. Mezclar los camarones con media taza de salsa arriera.
2. Mezclar el puré de tomate con el resto de la salsa arriera.
3. Cortar el bolillo a la mitad y untar las tapas con frijoles.
4. Rellenar los bolillos con los camarones, salsear con la mezcla de puré de tomate y salsa arriera.
5. Acompañar con cebolla morada.