



## Budín de frijoles con rajas y elote

Categoría: Plato Fuerte

Descubre lo sencillo que es preparar esta receta



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 lata de Frijoles Bayos Enteros La Costeña®
- 1/2 taza de Crema
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 5 cdas de Toreados Rodajas de Serranos La Costeña®
- 8 rebanadas de Pan integral
- 1 taza de Pollo cocido y deshebrado
- 1/2 taza de Cebolla fileteada
- 1/2 taza de Elote Dorado La Costeña® (drenado)
- 1 taza de Queso tipo manchego rallado
- 2 cdas de Cilantro picado



### Preparación

1. Licuar los frijoles, crema, 1 cucharada de chiles, sazonar con sal y pimienta al gusto.
2. En un refractario para horno colocar 4 rebanadas de pan integral para cubrir el fondo.
3. Verter la mitad de la salsa de frijoles y esparcirla para cubrir las rebanadas.
4. Esparcir con pollo deshebrado, la cebolla, la mitad elote (1/4 taza) y 2 cucharadas de chiles.
5. Colocar otras 4 rebanadas de pan para cubrir el relleno, bañar con la salsa restante, el resto del elote, el queso y las cucharadas restantes de chiles.
6. Hornear a 200 °C por 15 minutos y hasta que el queso esté dorado, retirar del horno, dejar reposar 5 minutos, cortar y servir.