



## Tamal rojo con verdolagas

Categoría: Plato Fuerte

¡No te quedes con el antojo! Prueba esta receta



Preparación  
**25 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 frasco de Salsa Roja Taquera La Costeña®
- 2 tazas de Verdolagas limpias
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de Frijoles negros enteros La Costeña®
- 4 pzas de Tamal Rojo La Costeña®



### Preparación

1. En una olla calentar la salsa casera mexicana. Una vez caliente, agregar las verdolagas limpias y sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
2. En una olla, calentar los frijoles negros enteros con su caldo, sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. En una sartén, calentar los tamales rojos por ambos lados hasta obtener un color dorado.
4. Servir en un plato un poco de salsa de verdolagas, luego el tamal y por encima más salsa y frijoles negros.