Enfrijoladas de lentejas con chorizo

Categoría: Plato Fuerte

¡Un toque nuevo para un clásico! Las enfrijoladas son un platillo que no falla, y con las nuevas Lentejas con chorizo de La Costeña® serán tu nuevo favorito. ¡No dejes de probarlas!

Preparación **30 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1 lata de Frijoles negros enteros La Costeña®
- 40 g de Cebolla
- 1 diente de Ajo
- 250 mls de Concentrado de pollo
- 2 pzas de Chipotles adobados La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 60 mls de Aceite vegetal
- 2 latas de Ensalada de lentejas con chorizo La Costeña®
- 16 pzas de Tortillas de maíz
- 4 cdas de Crema ácida
- 20 g de Queso fresco
- 4 cdas de Cebolla morada picada

Preparación

1. Licuar los frijoles negros enteros La Costeña ® con cebolla, ajo, concentrado de pollo y un chipotle. Pasar a una olla con poco aceite, dejar calentar y sazonar.

2. En un sartén agregar la ensalada de lentejas con chorizo y calentar, rectificar sazón.

3. Freír ligeramente las tortillas en un sartén con aceite, colocar en un plato y rellenar con el guisado de lentejas con chorizo. Repetir el proceso hasta terminar.

4. Bañar las tortillas con la salsa de frijoles y terminar agregando crema, queso, cebolla morada picada y chipotle.