



## Frijoles jarochos

**Categoría:** Entrada, Tortilla, Frijoles

Con Frijoles La Costeña®, tener recetas prácticas y nutritivas, ¡es mucho más fácil! Aprovecha todas las cualidades de los frijoles y disfruta de esta deliciosa receta de Frijoles Jarochos.



Preparación  
**30 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1 taza de masa de maíz
- 1 lata de Frijoles negros enteros La Costeña®
- 1 pza de hoja santa
- Sal al gusto
- 1 trozo de chorizo
- 25 g de queso fresco desmoronado
- 1/2 lata de Chiles jalapeños enteros La Costeña®
- 1 cda de hoja santa picada
- Tortillas al gusto



### Preparación

1. Formar bolitas de masa y hacer un huevo al centro para formar los chochoyotes. Reservar.
2. Poner en una olla a calentar los frijoles enteros La Costeña®, agregar una hoja santa y los chochoyotes, dejar a fuego bajo hasta que esté bien cocida la masa.
3. En un sartén caliente freír el chorizo hasta desmoronar.
4. Servir los frijoles calientes en un plato, agregar chorizo y queso fresco. Acompañar con Chiles Jalapeños La Costeña® y tortillas.