



Enchiladas Tricolor

Categoría: Plato Fuerte, Frijoles

¡La noche mexicana más rápida y deliciosa! Tu cena en estas fiestas patrias va a ser todo un éxito con unas enchiladas tricolor, por supuesto, prácticas y deliciosas gracias a La Costeña®.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de aceite
- 16 pzas de tortillas de maíz
- 2 cdas de aceite
- 1 cda de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de chorizo desmenuzado
- 476 g de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 tazas de Salsa Verde La Costeña®
- 2 tazas de Salsa Roja La Costeña®
- 1/2 taza de crema
- 4 cditas de queso rallado
- 1/2 pza de cebolla en aros



Preparación

1. Calentar un sartén, agregar aceite para sancochar las tortillas. Escurrir sobre un plato con papel absorbente y reservar.
2. Calentar un sartén, agregar aceite, sofreír cebolla picada y ajo picado. Agregar chorizo y una vez que esté cocido, añadir los Frijoles Negros Enteros La Costeña®. Sazonar con sal y pimienta.
3. Rellenar las tortillas con la preparación de frijoles y colocarlas en un plato.
4. Calentar en una olla Salsa Roja La Costeña® y en otra olla calentar Salsa Verde La Costeña®.
5. Bañar la mitad de las enchiladas con Salsa Roja La Costeña® y la otra mitad con Salsa Verde La Costeña®.
6. Terminar el platillo con crema, queso rallado y aros de cebolla.