



Enfrijoladas con papa y chorizo

Categoría: Plato Fuerte, Chiles, Frijoles

Prueba esta rápida receta y sorprende a todos en tus cenas con el delicioso sabor de nuestras Enfrijoladas con Papa y Chorizo La Costeña®.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 lata de Frijoles negros enteros La Costeña®
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 diente de ajo
- 60 g de cebolla
- 2 pzas de Chipotle adobado La Costeña®
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de aceite vegetal
- 60 g de cebolla blanca picada
- 1 taza de papa cocida en cubos
- 3 tiras de chorizo
- 16 pzas de tortillas
- 1/2 taza de queso fresco desmoronado
- 60 g de cebolla morada fileteada
- Hojas de cilantro al gusto



Preparación

1. Licuar los frijoles negros enteros La Costeña con el caldo de pollo, ajo, cebolla y chipotle adobado.
2. Agregar la salsa de frijol a una olla, calentar y sazonar.
3. Sofreír en un sartén caliente con 2 cdas de aceite la cebolla, agregar la papa y el chorizo hasta dorar. Sazonar y reservar.
4. Sancochar las tortillas en un sartén caliente con aceite. Rellenar con el guisado de papas con chorizo.
5. Servir la salsa de frijol, servir las tortillas rellenas y salsear con más salsa de frijol.
6. Terminar de preparar con queso y cilantro.