



Chipilo

PORCIONES

12

TIEMPO

15 min

DIFICULTAD

* * * * *

ENFRIJOLADAS DE QUESO CON CHORIZO

INGREDIENTES

1200gr de frijoles cocidos y licuados con consistencia de salsa
12 tortillas
12 rebanadas de queso manchego **Chipilo®**
120gr de chorizo cocido.
80gr de Crema **Chipilo®**
2 chiles serranos sin semillas y picados finamente.
40 gr de queso fresco desmoronado.
Mantequilla **Chipilo®** para freír.

PREPARACIÓN

- 1 Pasar las tortillas sobre la mantequilla derretida caliente unos segundos
- 2 Rellenar con el queso manchego, acomodar 3 por plato.
- 3 Bañar con los frijoles previamente calentados
- 4 Dejarles caer la crema encima junto con el queso fresco y chile picado.



• DE 1935 •


EL SABOR Y ORGULLO DE MÉXICO