

# ENFRIJOLADAS

## **I**ngredientes:

12 tortillas  
1/2 kg. de queso fresco, desmenuzado  
1/2 taza de frijoles cocidos y molidos  
2 tazas de salsa de tomate verde  
250 grs. de carne de res, cocida y deshebrada  
4 chiles serranos  
1/2 cebolla  
1 diente de ajo  
1 ramita de cilantro  
aceite y sal

## **P**reparación:

Colar los frijoles cuidando que no queden muy espesos. Deben quedar caldosos.

Cocinar los tomates juntos con los chiles y molerlos con la cebolla, el ajo y el cilantro. Se sazona con sal.

Pasar las tortillas por el caldo de frijol y freírlas en aceite caliente, evitando que se doren.

Se rellenan con la carne y se cubren con el queso y la salsa.

Se sirven enseguida, bien calientes.

Receta proporcionada por:

**Raúl Arreola**

Dallas, TX

Lector Buena Guía™



Si quiere que se publique una de sus recetas en la próxima edición, escribanos su receta y sus datos a:

***sugerencias@buenaguia.com***