



HERRAMIENTAS DE COCINA

- Estufa o placa caliente
- Olla profunda
- Cuchara
- Machucador

NECESITARÁ

- Aceite de cocina
- 1 cebolla blanca o amarilla
- 1 cucharadita de ajo en polvo o 1 diente de ajo
- 1 bolsa de libra de frijoles pintos
- 1 cucharadita de pimentón ahumado
- Sal y pimienta
- Tortillas de maiz
- Queso rallado

LA REINA DE LA NEVERA

Priscilla Carruthers 817.915.1686

priscilla.carruthers@gmail.com

TAQUITOS DE FRIJOLES REFritos

alimenta ocho - 2 horas

Remoje los frijoles en agua durante la noche.

Corte en dados la cebolla y el ajo fresco si los usa. Agregue 1 cucharada de aceite a la sartén y saltee la cebolla y el ajo durante unos 5 minutos. Escorra los frijoles y agréguelos a la olla.

Agregue pimentón y ajo en polvo a la olla y revuelva.

Agregue agua hasta cubrir los frijoles. Cocine a fuego lento, revolviendo ocasionalmente. Revise los frijoles después de 1 hora: los frijoles pueden tardar de 1 a 2 horas en cocinarse hasta que estén suaves.

Triture los frijoles con un machacador de papas hasta que la mayoría de los frijoles se descompongan. Pruebe y sazone con sal.

Caliente las tortillas en el microondas o en una sartén sobre la estufa. Cubra con frijoles refritos y queso. Enrolle y coloque en una fuente para horno engrasada sobre la costura de la tortilla. Hornee el plato a 375 grados de 10 a 12 minutos, hasta que la tortilla esté crocante.