



ENFRIJOLADAS CLÁSICAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 8 tortillas
- 4 tazas de frijoles cocidos
- 1 ramita de epazote
- 1 rebanada de cebolla cortada en tiras
- 1 taza de crema
- 1 taza de queso fresco La Villita, rallado
- 1 aguacate
- Margarina con sal La Villita, la necesaria

MODO DE PREPARACIÓN

Unas ricas enfrijoladas nos hacen el día más feliz, prepara mi receta clásica con el toque de La Villita.

Freímos la cebolla con un poco de margarina en una sartén a fuego bajo. Licuamos con los frijoles y el epazote, regresamos a la sartén, calentamos a fuego bajo hasta que burbujeen y apagamos.

Mientras, freímos las tortillas en un poco de margarina y las bañamos con los frijoles. Por último servimos con crema, aguacate y queso fresco La Villita.

¡Para chuparse los dedos!

 LaVillitaMX  @LaVillita