





## ENFRIJOLADAS CON CHORIZO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 40 minutos

 Cena  Comida  Desayuno

### INGREDIENTES

- 2 tazas de frijoles cocidos
- 3 tazas de caldo de pollo
- 1 papa grande en cubos
- 200 g de chorizo
- Queso Oaxaca La Villita
- 4 cucharadas de cilantro picado
- 12 tortillas
- Margarina sin sal La Villita

## MODO DE PREPARACIÓN

Cocina unas deliciosas enfrijoladas con chorizo, con mi receta.

Freímos rápidamente las tortillas con un poco de margarina sin sal y escurrimos la grasa. Licuamos los frijoles con el caldo de pollo, salpimentamos y conservamos caliente.

Hervimos los cubos de papa hasta que estén suaves, sofreímos el chorizo e integramos la papa cuando éste haya dorado.

Sumergimos las tortillas en la salsa, doblamos sobre el plato y bañamos con más salsa. Terminamos con la mezcla de papa y decoramos con el queso y el cilantro.

¡Delicioso!

---

 LaVillitaMX  @LaVillita