



ENFRIJOLADAS VEGETARIANAS

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

 Desayuno

INGREDIENTES

- 2 pack queso panela La Villita
- 2 tz. de frijoles negros cocidos
- 1 tz. de caldo de verduras
- 6 tortillas de maíz
- 1 aguacate
- Pico de Gallo

MODO DE PREPARACIÓN

No todos comen carne en casa, así que también es valioso preparar comida que sea igual de deliciosa.

Licuamos todo hasta obtener una consistencia suave. En una olla pequeña, ponemos los frijoles ya licuados y calentamos. Si está muy espeso añadimos más caldo de verduras, agua o leche de soya.

Rellenamos las enfrijoladas con queso panela La Villita. Servimos con pico de gallo y rodajas de aguacate. ¡Buen provecho!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita