



## CREMA DE FRIJOLES CON AGUACATE Y QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

### INGREDIENTES

- 2 jitomates pequeños
- 1/2 taza de cebolla blanca (picada)
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de margarina La Villita, con sal
- 2 tazas de frijoles negros cocidos con un poco de su caldo de cocina
- 2 hojas de epazote
- 1/2 taza de pollo o caldo de verduras
- 1 aguacate cortado en cubitos
- 4 tortillas cortadas en tiras finas y fritas.
- 1 chile chipotle en lata
- 1 taza de queso panela La Villita (en cubos)

## MODO DE PREPARACIÓN

Con esta crema de frijoles, hasta tus niños querrán repetir de porción.

Picamos los tomates y los colocamos en una licuadora junto con la cebolla picada y el ajo. Procesamos hasta tener una salsa suave. Calentamos la margarina en una cacerola mediana y luego vertemos la salsa de tomate. Cocinamos la salsa de tomate a fuego medio alto durante unos 7-8 minutos hasta que comience a hervir.

Mientras la salsa de tomate la estamos cocinando, hacemos los frijoles negros con su caldo en una licuadora hasta que tener una fina textura. Vertemos el puré de frijol negro en la cacerola y revolvemos, mezclando bien. El puré tiene que tener una textura muy fina y sedosa, si lo prefieres, pasamos a través de un colador para obtener mejores resultados. Si la sopa es demasiado espesa, añadimos con una cuchara caldo de pollo en el momento hasta tener una textura cremosa. Sazonamos la crema con sal y pimienta.

Cocinamos a fuego lento la crema, revolviendo con frecuencia durante unos 15 minutos. Servimos con los cubitos de queso panela La Villita, las tortillas doraditas y las rebanadas de aguacate.

¡Exquisita!