

FRIJOLES MENEADOS

Rinde: Para 4 personas

INGREDIENTES:

- 1 taza de frijoles
- 2 dientes de ajo
- Cebolla picada
- 1 cucharada de aceite de maíz
- 10 piezas de chile ancho, desvenado, abierto y cortado en tiras
- ¼ cucharadita de sal
- 1 taza de queso manchego rallado
- 1 cucharadita de chile colorado en polvo

PREPARACIÓN:

- Asa los chiles, hidrátalos y desvénalos, licúalos en un poco del agua en donde los hidrataste.
- En una sartén acitrona la cebolla agrega los chiles previamente licuados y colados, espolvorea el chile molido y un poco de sal.
- Deja que la sal espese.
- Pon a cocer los frijoles con cebolla, ajo y sal, hasta que estén suaves.
- Licúa los frijoles y viértelos sobre la salsa, revuelve.
- Agrega el queso rallado y mezcla, déjalo al fuego hasta que el queso gratine.

