



## ROLLO DE FRIJOL 6 porciones

### Ingredientes:

- 1 cucharadita de aceite vegetal
- ½ pza chica de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 2 tazas de frijoles refritos
- 8 rebanadas de queso crema
- ½ pza de aguacate rebanado
- Sal y pimienta al gusto
- Galletas o tostadas para acompañar

### Procedimiento:

1. En una sartén caliente con aceite saltea la cebolla y el ajo. Añade los frijoles refritos.
2. Corta un pedazo grande de papel aluminio y barnízalo con un poco de aceite vegetal.
3. Vierte la mezcla de frijoles sobre el papel aluminio. Extiéndelos formando un rectángulo y sin llegar a las orillas del papel.
4. Cubre los frijoles con las rebanadas de queso crema y las rebanadas de aguacate. Salpimenta.
5. Con mucho cuidado, envuelve los frijoles poco a poco. Aprieta el rollo y colócalo en un platón sin el papel aluminio.
6. Sirve y ofrece con galletas o tostadas.

**Tip:** *Puedes servirlo caliente o a temperatura ambiente.*

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: \*



---

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*