



TAQUITOS DE REQUESÓN CON SALSA DE FRIJOL 4 Porciones

Ingredientes:

- ½ kg tortillas de maíz pequeñas o taqueras
- 300 gr requesón
- 400 gr frijoles negros cocidos
- ¼ pieza cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 200 ml aceite vegetal
- 100 ml crema ácida
- ¼ pieza cebolla blanca fileteada
- 5 ramitas cilantro picadas finamente

Método de Preparación:

1. Rellena las tortillas con un poco de requesón y envuelve en forma de taquito.
2. Calienta el aceite en una cacerola y fríe los taquitos. Reserva.
3. Licúa los frijoles con la cebolla y los ajos. Posteriormente vacía la mezcla sobre una cazuela y cocina durante 10 minutos. Reserva.
4. Sirve los taquitos sobre un plato bañados con la salsa de frijol. Acompáñalos con crema, cebolla y cilantro picado.

Tiempo de Preparación: 20 minutos.

Grado de Dificultad: **

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

CUADRO INFORMATIVO

Estos ricos taquitos son una opción saludable y ligera para terminar este mes de enero después de las fiestas.

