COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

ENFRIJOLADAS DE LA MATERNIDAD

(De Beatriz Adriana Sánchez)

Ingredientes para la salsa:

- ½ kilo de Tomatillo verde
- 1 trozo de Cebolla (1/8 de la cebolla)
- 2 dientes de Ajo
- ½ manojo Cilantro
- Sal
- Aceite vegetal

Ingredientes para las enfrijoladas:

- Tortillas de maíz (3 por persona)
- Jamón de pavo
- Frijoles cocidos y molidos
- Queso blanco rallado
- Crema
- Cebolla en rodajas (para decorar)
- Rebanadas de aguacate

Preparación:

1. Para la salsa cocer el tomate de fresadilla, un trozo de cebolla y los dos dientes de ajo en una olla con agua hirviendo. Ya que este cocido vaciarlo a la licuadora y licuarlo con muy poca agua en donde se coció el tomate y agregarle medio manojo de cilantro, licuarlo hasta que quede de consistencia tersa.

2. Aparte en un sartén poner un poco de aceite y freír ahí la salsa, dejar unos dos minutos a que hierva y sazonar a tu gusto con sal. Reservar a un lado para las enfrijoladas.

3. Freír las tortillas en un poco de aceite a que queden suaves pero calientes Tantas tortillas como quieras que quede la torre de enfrijoladas (mi mamá ponía tres capas).

4. Freír el jamón en ese mismo aceite (solamente a que quede calientito) En un plato colocas una tortilla, le untas frijoles, colocas una rebanada de jamón, quedo rayado y luego otra tortilla, frijoles, jamón , queso, otra tortilla y ahí las bañas con la salsa verde, pones unas rebanadas de aguacate un poco de crema y los aros de cebolla. La salsa de preferencia calientita.