

FRIJOLITOS FUNDIDOS CON QUESO

Ingredientes

- 1 taza de frijoles molidos
- 2 cucharadas de aceite vegetal o de oliva
- $\frac{1}{4}$ de cebolla morada super picada
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de comino o especias
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de consomé en polvo de res
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de consomé en polvo de pollo
- Queso mozzarella rallado o preferiblemente quesillo
- Queso seco rallado (queso parmesano rallado)



Instrucciones:

1. En una sartén mediana a temperatura media, calienta el aceite y agrega la cebolla, sofreír por unos 3 minutos, hasta que esté suave.
2. Agrega los frijoles, el comino y los consomés, mezclar muy bien y dejar que hiervan.
3. Agregar el queso y dejar que se derrita, revolver bien. Si tienes anafre transferirlos a tu plato del anafre y dejarlo unos 5 minutos para que vuelvan a calentarse, espolvorear con el queso rallado y listo para comer con unas tortillas de maíz fritas o chips de maíz.
4. Si no tienes anafre, déjalos super caliente y transferirlos a un plato para servir, espolvorea el queso rallado encima y listo para disfrutar con tus tortillas de maíz fritas o chips de maíz como hicimos nosotros.

Nota:

*Los frijoles que yo utilicé son de lata, por si no tienes frijoles molidos hechos en casa, funciona super bien.