

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

APERITIVOS

FRIJOLES MANEADOS

INGREDIENTES:

- 1/2 Taza de aceite
- 3 Chiles serranos cortados finamente en rueditas
- 3 Tazas de frijoles refritos (de lata o hechos en casa)
- 1 Taza de queso asadero (cualquier queso que se derrita fácil)
- 12 Totopos

PREPARACION:

Utilizando una sartén, calienta el aceite y sofríe los chiles solo unos minutos para cocinarlos.

Agrega los frijoles refritos; písalos con una cuchara de madera hasta lograr la consistencia de una pasta.

Agrega el queso y revuelve enérgicamente hasta que todo este bien unido.

Puedes servir esta preparación junto con los totopos.