

INGREDIENTES:

- ½ taza de aceite de oliva
- ½ cebolla picada
- 1 lata (15 onzas) de frijoles negros o pintos sin sal, escurridos
- comino molido
- jalapeño (opcional)



Frijoles refritos

Preparación

1. Caliente el aceite de oliva en una cacerola a fuego medio. Sofreír la cebolla en el aceite hasta que esté transparente. Agregue los frijoles, el comino y el jalapeño (si lo desea). Cocinar durante cinco minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar.
2. Una vez que la mezcla de frijoles se haya enfriado, use una licuadora para licuar hasta que esté suave. Servir solo, como relleno de tacos o con arroz.