

INGREDIENTES:

- 6 tortillas de maíz
- ½ taza de aceite de oliva, dividida
- ½ taza de cebolla picada
- 1 lata (15 onzas) de frijoles pintos sin sal, escurridos
- ¼ cucharadita de comino molido
- 6–8 hojas de lechuga
- 1 tomate picado
- ½ taza de queso fresco
- ¼ de taza de cilantro picado
- 2 jalapeños picados (opcional)



Tostada de frijoles y queso

Instrucciones

1. Precalentar el horno a 400 °F. Hornee las tortillas de maíz durante 5 minutos o hasta que se tuesten.
2. Caliente una cucharada de aceite de oliva en una cacerola a fuego medio. Agregue la cebolla y saltee hasta que esté translúcida. Añade los frijoles pintos y el comino. Cocinar durante 5 minutos.
3. Pasar la mezcla de alubias a una batidora y batirla con el aceite de oliva restante para crear el “refrito”.
4. Coloque las tortillas en posición horizontal y extienda el refrito sobre ellas. Cubre con lechuga, tomate, queso fresco, cilantro y jalapeños (si lo deseas). Sirve y disfruta.