

MI MÉXICO ADORADO



## INGREDIENTES

- 2 cdas de Aceite Mazola
- 4 cdas de cebolla blanca picada
- 1/2 cda de ajo picado
- 400g de frijoles bayos
- 1 taza de agua
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 taza de queso chihuahua rallado
- Totopos

## FRIJOLE MANEADOS DE SONORA



## PREPARACIÓN

- 1 Calienta el aceite Mazola en un sartén y fríe la cebolla, añade el ajo y fríe hasta dorar.
- 2 Agrega los frijoles, mezcla, incorpora el agua, sazona con sal y pimienta al gusto mientras revuelves.
- 3 Agrega el queso chihuahua, mezclando hasta fundir.
- 4 Sirve con totopos.



## TIP GOURMET

Puedes añadir tiritas fritas de chile ancho encima para un toque de sabor.

Te puede interesar



Romertitos Naviñeños

Dificultad  
Difícil

Tiempo  
40 min



Sopa Tarasca

Dificultad  
Fácil

Tiempo  
70 min



Costillas de cerdo con Pipián

Dificultad  
Difícil

Tiempo  
40 min



Enchiladas Miresas

Dificultad  
Fácil

Tiempo  
30 min



Tortas Ahogadas estilo Jalisco

Dificultad  
-

Tiempo  
19 -