BEAN & CHEESE ENCHILADAS (ENCHILADAS DE QUESO Y FRIJOLES)

INGREDIENTES

- 1 pimiento verde, picado
- 1 cebolla grande, picada
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 2 tazas de frijoles rojos o frijoles pintos cocidos (o una lata de 425 grs.)
- 2 cucharadas de chile en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo, o ajo seco o fresco picado
- 1 cucharadita de sal (opcional)
- 1½ tazas (lata de 340 grs) de salsa de tomate (puede usar salsa para tacos o para enchiladas)
- ½ taza de requesón bajo en grasa
- 8 tortillas de maíz grandes
- 1 cucharada de chile en polvo
- ¼ cucharadita de ajo en polvo, o ajo seco o fresco picado
- ¾ cucharadita de polvo de cebolla
- 1 taza de queso cheddar rallado

INSTRUCCIONES

- Precalentar el horno a 180°c.
- Cocina el pimiento verde y la cebolla en aceite hasta que estén suaves.
- Escurrir los frijoles, enjuagarlos si son enlatados y hacerlos puré.
- Mezclar los frijoles, el pimiento verde y la cebolla y las primeras cantidades de chile en polvo, ajo y sal,
- Agrega 3 cucharadas de salsa de tomate y requesón. Mezcla bien.
- Poner la tortilla en una superficie plana, colocar ¼ taza de mezcla de frijoles en cada tortilla. Enrolle la tortilla y colóquela en un plato para hornear, repita colocando las tortillas rellenas una al lado de la otra.
- Combine la salsa de tomate restante, el chile en polvo, el ajo y la cebolla en polvo en un tazón pequeño. Vierta sobre las enchiladas.
- Espolvoree el queso sobre las enchiladas.
- Cubra las enchiladas; hornee 25 minutos hasta que el queso se derrita.