

FIESTA CASSEROLE (CACEROLA DE FIESTA)

INGREDIENTES

- 2 tazas de frijoles pintos cocidos y escurridos o 1 lata (450 grs)
- 225 grs de carne molida magra
- ½ taza de cebolla picada
- 1 cucharadita de sal
- 1 lata (790 grs) de tomates, sin escurrir, cortados
- 1 lata (110 grs) de chiles verdes, cortados
- 1 diente de ajo, picado, o ¼ cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- ½ cucharadita de comino (opcional)
- ½ cucharilla de orégano
- 1 lata (225 grs) de salsa de tomate
- 6 tortillas de maíz (tamaño de 15 cm)
- 2 tazas de queso reducido en grasas rallado



INSTRUCCIONES

- Dorar la carne molida y las cebollas; escurrir la grasa. Añada sal, pimienta y frijoles cocidos.
- En una cacerola mediana, combine los tomates, los chiles, el ajo, el comino, el chile en polvo, el orégano y salsa de tomate. Poner a hervir; bajar el fuego, tapar y cocer a fuego lento durante 10 minutos.
- Esparzan una fina capa de salsa en el fondo de un molde para hornear de 15×25 cm. Cubrir con 3 tortillas, superponiéndolas Según sea necesario.
- Esparce la mitad de la mezcla de frijoles y carne sobre las tortillas. Vierte la salsa para cubrir las. Espolvorea con la mitad del queso.
- Repita las capas con los ingredientes restantes, terminando con una capa de queso.
- Hornear 30 minutos a 180°C. Cortar en 6 rectángulos. Cubrir con crema agria baja en grasa, yogur natural o salsa, si se desea.