



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Enfrijoladas con salsa verde



Para almorzar



22 abril, 2021

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Enfrijoladas con salsa verde

Esta receta es perfecta para que te salgas de la rutina con una preparación distinta y tengas un almuerzo delicioso y novedoso

20 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

Para la salsa verde

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 tallos de cebolla de rama
- 1 cebolla blanca
- 5 dientes de ajo
- 1 pimenton verde
- 1 tomates verde
- 1/2 taza de hojas de cilantro

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 tortillas de harina
- 8 tajadas de queso
- sour cream
- hojas de cilantro
- 1/2 cucharada de paprika

Preparación

Cómo hacer Enfrijoladas con salsa verde paso a paso:

1. Unta con aceite, los ajos, las cebollas, el tomate y el pimentón. Dora en una sartén.
2. Pon todos los vegetales con los demás ingredientes en una licuadora y procesa. Sazona con sal y pimienta.
3. Cuela el líquido de la lata y reserva los frijoles por un lado y el líquido por el otro.
4. Mezcla el líquido con el aceite de oliva y sumerge las tortillas en esa mezcla.
5. En una sartén caliente, acomoda una tortilla y encima pon dos tajadas de queso. Encima un poco de frijoles. Dobra la tortilla a la mitad y cocina un poco. Volteala y deja dorar por el otro lado.
6. Repite el proceso con las otras tres.
7. Sirve con la salsa verde encima, la crema agria y espolvorea con paprika y cilantro fresco encima.

Tip

Sirve con la salsa verde encima, la crema agria y espolvorea con paprika y cilantro fresco encima.

Productos relacionados



[Frijoles Antioqueños Zenú](#)

[Frijoles Blancos Con
Tocineta2](#)

[Frijoles Del Rancho Zenú](#)

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



3 febrero, 2020

Molde de Fríjoles blancos

Buscando nuevas ideas para tu almuerzo? El molde de fríj...

[Conoce más](#) →

20 febrero, 2020

Cazuela de fríjoles con Albóndigas en Salsa Zenú

Cazuela de fríjoles con Albóndigas en Salsa...

[Conoce más](#) →

25 septiembre, 2020

¿Cómo hacer fríjoles?

Este es uno de los platos favoritos de los colombianos po...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾