



## CHILAQUILES DE FRIJOL CON CHORIZO DE PAVO

### Ingredientes:

- 400 g de totopos de tortilla de maíz fritos
- 1 lata de frijoles negros (580 gr)
- 1 taza de caldo de pollo (250 ml)
- 4 cucharadas de chile chipotle molido
- 2 cucharadas de crema ácida
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- 250 g de chorizo de pavo
- ¼ pieza de cebolla morada rebanada para decorar
- 100 g de queso panela cortado en cubitos para decorar
- 50 ml de crema ácida para decorar
- 3 ramitas de epazote picadas finamente para decorar

### Procedimiento:

1. Licúa los frijoles con el caldo de pollo, el chile chipotle, la crema y el consomé de pollo en polvo. A continuación, vierte sobre una cacerola y deja hervir a fuego bajo durante 5 minutos. Rectifica sazón y reserva.
2. Fríe el chorizo sobre una sartén hasta que quede crujiente.
3. Baña los totopos de tortilla de maíz con la salsa de frijol y coloca un poco de chorizo.
4. Sirve y ofrece decora con rebanadas de cebolla morada, queso, crema y epazote picado.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4