



## TACOS DORADOS DE FRIJOLES CON LONGANIZA

### Ingredientes:

250 gr de longaniza  
½ cebolla picada  
1 diente de ajo picado  
2 tazas de frijoles bayos refritos  
14 pzas de tortilla de maíz  
Aceite para freír

### Para la salsa:

- 2 pzas de jitomate guaje
- 2 pzas de tomate verde
- ¼ pza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 pzas de chile de árbol
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- Crema, queso rallado, jitomate y aguacate para acompañar

### Procedimiento:

1. Fríe la longaniza, añade la cebolla y el ajo y cocina por 5 minutos más. Añade los frijoles refritos e integra. Forma las flautas con este relleno. Fríelas en aceite y escurre el exceso de grasa.
2. Para la salsa, cuece en agua jitomate, tomate, cebolla, ajo y chiles. Escurre y licúa con el consomé en polvo.
3. Sirve los tacos con crema, queso, jitomate y aguacate. Acompaña con la salsa de chile de árbol. Ofrece.

---

**Porciones:**

4