Válido hasta agotar existencias

8 % DESC.
CHILE SECO BELEN 1.5 G X 200 U
8 % DESC.
QUESO MOLIDO BELEN SOBRES 3 G X 200 U
IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS
INOLASA foodservice

FRIJOLES DON
PEDRO ROJOS
800 G X 15 U
15 % DESC.
FRIJOLES
PINTICOS NEGROS
700 G X 15 U
10 % DESC.
FRIJOLES
PINTICOS ROJOS
700 G X 15 U
20% DESC.
FRIJOLES DON
PEDRO NEGROS
800 G X 15 U
INOLASA
foodservice

CUSTOM CULINARY Chef's Own | INOLASA foodservice

SABORES QUE CELEBRAN NUESTRA INDEPENDENCIA

¡DISFRUTÁ CON ORGULLO CADA BOCADO!

DESCUENTO · DESCUENTO · DESCUENTO · 10%

EMPANADAS DE *Frijol y Queso*

Ingredientes

Para la masa:

- 2 tazas de masa de maíz (puede ser harina de maíz precocida tipo Maseca)
- 1 ½ tazas de agua (ajustar según sea necesario)
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de aceite de soya Capullo

Para el relleno:

- 1 taza de frijoles molidos (refritos o cocidos bien majados)
- ¾ taza de queso de su preferencia
- 1 pizca de sal (si es necesario, según el queso y los frijoles)

Para freír:

- Aceite Doral alto rendimiento

Preparación

Prepara la masa:

- Mezcla la harina de maíz con la sal en un bowl.
- Agrega el agua poco a poco mientras mezclas hasta obtener una masa suave, húmeda pero no pegajosa. Si deseas, agrega una cucharadita de aceite para darle más suavidad.

Prepara el relleno:

- Mezcla los frijoles molidos con el queso hasta que esté bien incorporado. Prueba y ajusta la sal si es necesario.

Forma las empanadas:

- Divide la masa en bolitas (del tamaño de una nuez grande o al gusto).
- Coloca cada bolita entre dos plásticos (puedes usar una bolsa plástica cortada) y aplana con una prensa para tortillas o un plato hasta formar un círculo.
- Coloca una cucharada del relleno en el centro.
- Dobla la masa formando una media luna y sella los bordes presionando con los dedos o un tenedor.

Fríe las empanadas:

- Calienta suficiente aceite en una sartén a fuego medio-alto.
- Fríe las empanadas hasta que estén doradas y crujientes por ambos lados (aproximadamente 2-3 minutos por lado).
- Retira y escurre en papel absorbente.

Sugerencia de acompañamiento

Sirve cada pechuga sobre una cama de espagueti, decora con albahaca fresca o perejil y ¡a disfrutar!

INOLASA foodservice

IMAGEN CON FINES ILUSTRATIVOS

8 %
DESC.
PLATO CARTON UNI
CUP N9 100 X 12 U
10 %
DESC.
SERVILLETA
CUSCATLECA
100 X 24 U
IMAGEN CON
FINES ILUSTRATIVOS
INOLASA
foodservice

CONTACTO

2519-7270

servicioalcliente@inolasa.com

www.inolasa.com

INOLASA foodservice