



SALSA CON QUESO FIJOLES NEGROS



Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Rinde: 8 porciones



- 1 libra de queso blanco para fundir mexicano
- 12 onzas de leche
- 1 lata de 15 onzas de frijoles negros refritos Casa Fiesta
- 1 lata de 4 onzas de chiles verdes de Casa Fiesta
- 1 lata de 4 onzas de jalapeños cortados en tajadas de Casa Fiesta (reservar la salmuera)
- 1 cucharada de comino
- Tortilla chips para mojar

Cortar el queso en cubitos y colocarlo en una olla de 2 cuartos. Añadir la leche y fundir el queso a fuego mediano, revolviendo con un batidor hasta que el queso se haya fundido por completo. Una vez que el queso se haya fundido, añadir los frijoles negros refritos y revolver hasta que la preparación está bien mezclada. Cortar los jalapeños en dados y reservar. Añadir la salmuera de los jalapeños y revolver hasta que estén bien mezclados. Añadir los jalapeños cortados, el comino y los chiles verdes hasta que se incorporen completamente. Verter en un bol y servir con tortilla chips.