

Chilaquiles con chips de plátano y salsa de frijol

Porciones: 4

Ingredientes:

Para el relleno:

250 g Chips de plátano

Para la salsa de frijol:

2 tazas Frijoles negros, cocidos y caldosos

¼ pza Cebolla, troceada

2 pzas Ajo, troceado

2 pzas Chile chipotle, de lata

1 pza Rama de epazote

2 cdas Aceite

c/s Sal y pimienta al gusto

Para acompañar:

3 pza Milanesas de pollo

½ tza Crema

½ pza Cebolla morada, fileteada

100 g Queso Cotija, desmoronado

½ pza Hoja de plátano

Procedimiento:

1. **Para la salsa de frijol**, acitronar cebolla y ajo, agregar frijoles y cocinar hasta que suelte hervor. Licuar junto con el chile.
2. Regresar a calor, añadir epazote y cocinar unos minutos más. Rectificar sazón y textura. Reservar.
3. Salpimentar milanesas y cocinar en un sartén con aceite. Cortar en cubos medianos con ayuda de un cuchillo, reservar.
4. Pasar la hoja de plátano sobre la flama de la estufa. Una vez asada, cortar con cuchillo siguiendo la forma deseada con ayuda de un aro o tapa de recipiente.
5. **Para montar**, colocar la figura de hoja plátano, encima chips y bañar con salsa de frijol. Espolvorear cubos de pollo y con ayuda de una bolsa de plástico dibujar líneas de crema. Agregar cebolla y queso.