

# Receta de frijoles licuados de la Abuela

Los frijoles licuados es un entrante muy sabroso que además puede servir de relleno a otras comidas, tal como empanadas, tostadas o tortillas. En este artículo te podemos enseñar cómo hacer en casa frijoles licuados.

[VER VIDEO PASO A PASO AQUÍ ▶](#)

[Descargar Receta Gratis](#)

## ¿Cómo hacer receta de frijoles triturados?

No se trata de licuar los frijoles ya cocidos, te podemos mencionar un par de consejos más adelante para que puedas obtener una rica crema o pasta de frijoles licuados bien compacta y sabrosa.

## Información Nutricional

1. 📁 Categoría: Plato principal
2. 🗺️ Cocina: El Salvador
3. 🕒 Preparación: 10 minutos
4. 🕒 Cocción: 10 minutos
5. 🔥 Calorías: 350 Kcal
6. 👤 Raciones: 2 personas

# Pasos para hacer Receta en Estados Unidos



Marca para Resaltar Ingredientes y Preparación

## Ingredientes

- Sal al gusto
- 1 taza de caldo de frijol
- 2 tazas de frijoles ya cocidos
- 1/4 taza de aceite
- 1/2 cebolla mediana

## Preparación

- **Paso 1:** Empieza por sofreír en poco aceite la cebolla, puedes cortar como gustes, preferiblemente pequeña, dórala un poquito.
- **Paso 2:** Mientras tanto licua en un procesador o una licuadora común los frijoles ya cocidos, estos deben estar reposados o fríos, añade el caldo de frijoles o caldo de vegetales.
- **Paso 3:** Una vez procesados añade la mezcla a la olla con cebolla y deja cocinar a fuego bajo para eliminar el líquido, revuelve constantemente para que no se pegue al fondo y pueda quedar suave.
- **Paso 4:** Solo con pocos minutos de cocción ya se habrá secado un poco, ten en cuenta que el tiempo en fuego dependerá de qué tan líquida quieras esta crema.

## Quizás te podría interesar...

- [Receta de frijoles puerco](#)
- [Receta de frijoles a la olla](#)
- [Desayunos salvadoreños](#)
- [Receta de torreja](#)

## Recomendación

Puedes utilizar frijoles de lata o frijoles hechos en casa, recuerda que **deberás reservar el caldo o si no cuentas con este puedes usar caldo de vegetales o incluso caldo de pollo**, cada uno le da un sabor diferente pero muy sabroso y hogareño. Si lo deseas puedes agregar chiles a esta preparación, aunque si deseas servir a tus amigos lo mejor será que dejes la receta en su versión original.

## Datos curiosos

Este entrante es un **plato salvadoreño muy popular**, se suele llevar el mismo procedimiento a los totopos caseros, plátanos fritos, tostones o harina de maíz, estos son además los acompañantes ideales para los frijoles o pasta de frijoles, como ves no es difícil de preparar.

## Otra alternativa de Frijoles Licuados

## Recetas relacionadas

## [Receta de dulces mexicanos antiguos](#)

Los tamales son una receta popular en las tierras mexicanas, este tipo de receta puede servirse salada o dulce, siendo versátil al ahora de sirve para los invitados, ya que a los adultos y a los niños les encantan, puedes ...

[Leer Más](#)

## [Cómo hacer Bacalao a la Vizcaína](#)

El bacalao a la vizcaína constituye una de las recetas más populares de la gastronomía vasca no solo en Puerto Rico sino en todo el mundo, por su inigualable sabor y textura que dejan anonadado a todo aquel que tiene ...

[Leer Más](#)

## [Receta de pozole rojo de pollo](#)

El pozole rojo de pollo se sirve caliente y es un tipo de asopado muy sabroso en días fríos, aunque no necesitas una ocasión especial o época para preparar este plato, lleva un par de horas en hacer así que ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Guanimes de maíz](#)

Los guanimes de maíz son muy conocidos no solo en la isla de Puerto Rico sino también en todo el mundo, ya que es una de las preparaciones más antiguas. Estos guanimes consisten en un enrollado en forma de cilindro ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Adobo de Chanco estilo Peruano](#)

La receta de adobo de chanco es uno de los platos más populares al sur de Perú, ya que posee un delicioso sabor y un aroma exquisito. A continuación encontrarás todo lo que debes saber para preparar paso a paso ...

[Leer Más](#)

## [Receta de Candinga Casera](#)

La receta de candinga o también conocida como chanfaina, es una receta tradicional hondureña que se prepara con varios tipos de vísceras de cerdo, tales como el riñón bofe, hígado o corazón. En Latinoamérica es muy conocido, aunque también suele ...

[Leer Más](#)