

Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (México). *La cocina familiar en el estado de Quintana Roo*. México, D. F. : Océano : Conaculta, 2001. P. 17. [TX716 .M4 Q56 2001]

### **Enfrioladas de Crema (Quintana Roo)**

18 tortillas fritas en manteca  
150 g. chicharrón desmoronado  
100 g. queso rallado  
4 chorizos  
3 tazas de caldo de frijol  
6 cucharadas de crema  
3 cucharadas de cilantro picado  
1 cucharada de harina de trigo  
1 cucharada de manteca

#### Salsa:

300 g. tomates verdes  
3 chiles serranos  
1 cebolla  
1 cucharada de manteca  
Sal, al gusto

- Freír el chorizo en manteca, retirar. Reserva.
- En esa misma grasa dorar la harina y añade el caldo del frijol; cuando se espese, añade la crema.
- Bañe las tortillas en esta preparación, rellénelas con el chorizo y chicharrón y una cucharada de salsa verde.
- Para preparar la salsa, hervie los tomates y molerlos con la cebolla y el chile, freír en manteca y sazonar con sal; deje espesar.
- Doble cada enfriolada en cuatros y colocarlas en un plato; añade el caldo de frijol sobrante, el queso rallado y cilantro.
- Rinde 8 raciones.

## **Cream Enfrijoladas (Quintana Roo)**

18 tortillas, fried in lard  
About 1 ½ cups of pork cracklings  
About 1 cup grated cheese  
4 chorizos  
3 cups of bean broth  
6 tablespoons of cream  
3 tablespoons chopped cilantro  
1 tablespoon all-purpose flour  
1 tablespoon lard

### Salsa

2/3 pound tomatillos  
3 serrano chiles  
1 onion  
1 tablespoon lard  
Salt, to taste

- Fry the chorizo in lard. Remove
- In the same oil, add the flour and the bean broth. When it browns, add the cream.
- Dip the tortillas in this mixture; fill them with the chorizo, pork cracklings, and a spoonful of salsa verde.
- To prepare the salsa, cook the tomatillos and then grind them with the onions and chile. Fry in lard and season with salt. Allow to thicken.
- Fold each tortilla in quarters and place on a serving platter. Top with the remaining broth mixture, grated cheese, and cilantro.

### **Notes:**

According to Ricardo Muñoz Zurita's *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana* (2000), the bean broth used for enfrijoladas was traditionally prepared by mashing cooked beans in water, but the more common contemporary method is to use a blender. In Southeastern Mexico, this dish is usually prepared with black beans, but in Mexico City and the surrounding area, it is generally prepared with bayo beans or flor de mayo beans.

To make a vegetarian/vegan version of enfrijoladas, substitute oil for lard, soyrizo for chorizo, and soymilk for cream. Soymilk is thinner than cream, so you may need to reduce the amount you add. Also, eliminate the pork cracklings.