



BANDERA DE FRIJOL CON CARNE DE CERDO

Ingredientes:

- Aceite, cantidad necesaria para freír
- 2 tazas de frijoles refritos (500 gr)
- ½ cucharadita de orégano
- 6 jitomates, partidos en cuartos
- ½ pieza de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 chiles pasillas, sin semillas y remojados en agua caliente
- Sal y pimienta, al gusto
- 400 g de carne de cerdo, cocida y deshebrada
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/3 de taza de pan molido
- 3 aguacates, sólo la pulpa, picada en cubos
- 200 g queso fresco, desmoronado
- 1 lata grande de pimientos rojos, escurridos y picados

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta un poco de aceite, incorpora los frijoles y agrega el orégano hasta que se sequen.
2. Licúa los jitomates con la cebolla, el ajo, y el chile pasilla sazona al gusto. Calienta un poco más de aceite y fríe lo anterior, incorpora la carne deshebrada y cocina hasta que espese.
3. En un refractario, unta mantequilla, espolvorea pan molido, cubre con la mitad de frijoles, encima la carne guisada, los frijoles restantes y hornea unos minutos para que se seque un poco. Retira del horno.
4. Para formar la bandera, coloca sobre los frijoles, una parte de aguacate en cubos, en medio queso fresco desmoronado y para terminar los pimientos rojos de lata picados.
5. Ofrece.

Tiempo de preparación: 35 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4

