



CALDILLO DE FRIJOL

Ingredientes:

- 500g de frijol negro cocidos
- 4 tazas de caldo de los frijoles (1 litro)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- 2 chiles verdes picados
- ½ cebolla picada finamente
- 1 taza de cilantro picado finamente (250 gr)
- Limones para acompañar
- Tortilla frita para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa los frijoles con el caldo y el consomé coloca en el fuego y deja cocinar hasta que rompa el hervor.
2. Sirve acompañando con los chiles, la cebolla, el cilantro, el limón y la tortilla.
3. Ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4