



FRIJOL CON PUERCO

Ingredientes:

- 3 litros de agua
- ½ kg de frijol negro
- 1 kg de espaldilla de cerdo cortada en trozos
- 1 rama de epazote
- 1 cucharadita de sal
- 3 rábanos, cortados en rodajas
- ½ cebolla picada
- 1 taza de cilantro picado (100 gr)
- 4 limones, el jugo solamente
- 2 chiles habanero, rebanados

Procedimiento:

1. En 2 litros de agua cuece los frijoles con la carne, el epazote y la sal en la olla express por 40 minutos a partir de que comience a sonar la válvula retira del fuego y abre la olla express, agrega el agua restante y cocina por 15 minutos más o hasta que rompa el hervor sin tapar la olla.
2. Mezcla los rábanos con la cebolla, el cilantro con el jugo de limón y el chile habanero.
3. Sirve el frijol puerco con la salsa anterior.

Tiempo de preparación:

60 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4