



FRIJOLES NEGROS CON CARNE DE PUERCO

Ingredientes:

- 200 g de tocino, picado
- 250 g de chorizo, rebanado
- 1 kg de pulpa de cerdo, en trozos cocida
- ½ kg de frijoles negros, cocidos
- 5 tazas de caldo de la cocción de los frijoles (1.250 ml)
- 2 cucharadas de aceite
- ½ cebolla, picada
- 5 jitomates, sin semilla y picados
- 3 ramas de epazote
- 3 chiles chipotles de lata, picados
- 2 chiles serranos, picados
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo
- ½ cebolla, picada para acompañar
- ½ taza de cilantro, picado para acompañar
- ½ taza de queso panela, rallado para acompañar

Procedimiento:

1. Fríe el tocino junto con el chorizo, añade la carne y deja hasta que dore agrega los frijoles junto con el caldo de la cocción. Deja cocinar hasta que suelte el hervor.
2. Aparte, calienta el aceite y sofríe la cebolla, añade el jitomate, el epazote, los chiles, los frijoles y el consomé. Vierte al caldo y deja cocinar por 5 minutos.
3. Sirve con la cebolla picada, el cilantro y queso panela.

Tiempo de preparación:

45 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

10 porciones