elGourmet

Blanquillos

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Frijoles blancos: 250 grs
Laurel: 1 Hoja
Panela rallada: 250 grs
Tomillo: c/n
Agua: 1 Litro
Ajo: 2 Dientes
Ketchup: 2 cdas
Tocino ahumado: 100 grs

Preparación de la Receta

- Cortar bastones de *tocino* ahumado y *saltear* en una sartén con aceite
- Agregar *cebolla* en pluma, *ajo* picado y continuar sofriendo.
- Incorporar los frijoles, *laurel*, *tomillo*, *panela* rallada, *kétchup*, cubrir con agua y cocinar suavemente hasta cocinar los frijoles y espesar la preparación, aproximadamente 60 minutos.
- Servir en cuencos de barro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blanquillos