Botana de Frijoles

Ingredientes

Cebolla: 1/4 Unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Jitomate picado: 2 Unidades
Sal: c/n
Xoconostle: 3 Unidades
Frijoles bayos: 500 Gramos
Manteca: 1 cda
Tocino: 150 Gramos

Acompañamiento

Chile pasilla en aros frito: 2 Unidades
Totopos: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Disponer de frijoles bayos previamente cocidos en una olla.
- En otro sartén, sofreír con *manteca* la *cebolla* y el *ajo* picados, *sazonar* con sal al gusto ; posteriormente, agregar el xoconostle, pelado, sin semillas y picado finamente.
- Integrar el *tocino* picado y dejar cocinar por unos segundos más.
- Agregar el *jitomate* picado y *sazonar* con sal al gusto.
- Cocinar por unos minutos.
- Finalmente, incorporar los frijoles bayos cocidos a la preparación.

Armado

- Servir caliente y acompañar con totopos y *chile* pasilla frito.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/botana-de-frijoles