Estofado de Frijoles Negros, Chistorra y Almejas



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Cebolla de verdeo: 3 Unidades
Chile mulato: 1 unidad
Dientes de ajo: 2 Unidades
Almejas: 10 Unidades
Aceite De Oliva: c/n
Chistorra: 120 Gramos
Frijoles negros remojados y cocidos: 500 Gramos
Tomate: 1 unidad

Salsa criolla

Aceite De Oliva: 3 cdas
Morrón Verde: 1 unidad
Morrón naranja: 1 unidad
Tomate: 1 unidad
Cilantro: 1 Atado
Morrón amarillo: 1 unidad
Parte verde de cebolla de verdeo: 3 Unidades
Vinagre de vino tinto: 2 cdas

Preparación de la Receta

- En sartén con aceite de oliva rehogar *cebolla* de verdeo picada (solo parte blanca), chistorra pelada y picada y ajos aplastados.
- Cocinar 5 minutos.
- Agregar *tomate* rallado, frijoles cocidos con su *jugo* de cocción y cocinar 10 minutos.
- Añadir almejas frescas, *chile mulato*, tapar y cocinar 5 minutos.

Salsa criolla

- Picar morrones, *cilantro*, *cebolla* de verdeo y *tomate* y mezclar en un bowl con aceite de oliva, *vinagre* de vino, sal.
- Reservar.
- **Armado**
- Servir el estofado de frijoles y almejas con su caldo.
- Acompañar con la salsa criolla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/estofado-de-frijoles-negros-chistorra-y-almejas