Frijol con Hueso



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Cebolla cambray: 3 Unidades
Aceite: c/n A gusto
Agua: 1 lt
Chamberete con hueso: 1 kg
Diente de ajo: 2 Unidades
Orégano: 1 pz
Sal: c/n A gusto
Agua: c/n A gusto
Caldo de los frijoles: 1 cda
Chile Anaheim: 3 Unidades
Frijoles tipo flor de mayo: 500 Gramos

Para Acompañar

Limon: 2 Unidades
Cilantro: c/n A gusto

Salsa Verde

Sal: c/n A gusto
Aceite Vegetal: 250 Ml
Jalapeño: 3 Unidades
Limon: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Colocar agua, frijoles, sal y ajos en una olla, cocinar a fuego alto hasta *hervir*.
- En una sartén caliente sellar la carne previamente sazonada por ambos lados, cuando este lista agregar a la olla de los frijoles.
- Agregar a la olla de los frijoles *cebolla* Cambray, chiles Anaheim y *orégano*, dejar cocinar a fuego medio alto durante 1 hora aproximadamente
- Retirar de la olla la *cebolla* Cambray, *chile*, un poco de caldo y agua, licuar y agregar a los frijoles
- Continuar cocinando hasta la carne y los frijoles están bien cocidos

Para la salsa

- Licuar chiles, *jugo* de *limón*, sal y aceite hasta obtener una salsa tersa y cremosa
- Servir el caldo acompañado de la salsa, *cilantro* y limones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frijol-con-hueso