

# 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>