

Frijoles con Cerdo

Tiempo de preparación: 160 Min



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Cabeza de lomo de cerdo: 500 Gramos

Costilla De Cerdo: 500 Gramos

Frijol negro: 600 MI

Agua: 3 lts

Cebolla: 1/2 unidad

Diente de ajo: 1 unidad

Ramitas de epazote: 3 Unidades

Chiltomate

Agua: c/n A gusto

Jitomate rojos: 3 Unidades

Cebolla: 1/2 unidad

Chile habanero: 3 Unidades

Pico de Gallo

Jitomate: 2 Unidades

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Jugo de Limón: 25 MI

Manejo de cilantro fresco: 1 unidad

Sal: c/n A gusto

Cilantro: 1/2 Manojito

Rábanos: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Remojar frijoles durante toda la noche
- Escurrir los frijoles remojados y cocer con agua nueva, *cebolla* y *ajo* durante 2 horas aproximadamente o hasta que esté todo bien *cocido*
- A la mitad de la cocción de los frijoles agregar la carne de **cerdo** sazonada y cortada en cubos.

PICO DE GALLO

- Mezclar en un bowl *cebolla*, *rábano* y *jitomate* sin *semilla* cortados en cubos, *cilantro* picado y *jugo* de *limón*, *sazonar* y mezclar hasta integrar, reservar

CHILTOMATE

- *Tatemar* en un comal *jitomate*, *cebolla* y *ajo* hasta que estén negros.
- Licuar con un poco de agua hasta que este ligeramente martajada, reservar.
- Servir el *frijol puerco* caliente acompañado de chiltomate y pico de *gallo*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijol-puerco>