Frijol refrito

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Poroto negro: 300 g
Ajo: 2 Dientes
Panceta: 100 g
Cilantro: 5 g
Salsa de tomate: 300 cc
Cebolla brunoise: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Remojar los porotos durante 12 horas, cocinar en abundante agua hasta que estén bien tiernos.
- Sudar *cebolla* cincelada, *ajo* en *brunoise* y *panceta* cortada en lardons.
- Mesclar con los porotos, procesar y salpimentar
- Reservar en la heladera tapado con film.

- Una preparación muy fácil de realizar, ideal para rellenar tacos, acompañar unos nachos o unas tortillas fritas.

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