

Frijoles Ayocotes de la Olla

Tiempo de preparación: 180 Min



Ingredientes

Agua: c/n

Chilacayote: 300 Gramos

Frijoles ayocotes: 1 Kilo

Cebolla: 1 unidad

Epazote: 1 Manojito

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- Una noche previa, limpiar y lavar los frijoles.
- Dejar remojando.
- En la mañana, volver a lavar y escurrir.
- Colocar una olla de barro profunda en el fuego y agregar los frijoles junto con agua que los cubra dos, tres dedos arriba.
- Agregar sal.
- Filetear la *cebolla* y el *chilacayote* y se agregan a la olla.
- Agregar el *epazote*.
- Tapar la olla y dejar cocinar por lo menos 2 horas.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijoles-ayocotes-de-la-olla>