Frijoles Borrachos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Aceite De Oliva: c/n
Cerveza oscura: 500 c.c.
Chile jalapeño en rodajas: 2 Unidades
Chuleta de res: 1 unidad
Dientes de ajo: 4 Unidades
Sal: c/n
Tomates guajes picados: 3 Unidades
Cebolla picada: 1 unidad
Chile serrano en rodajas: 4 Unidades
Chorizo: 100 Gramos
Cilantro Picado: 1 Manojo
Frijoles manto de la virgen: 1/2 Kilo
Tocino picado: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Cortar el *tocino* en lardons y picar finamente el *ajo* y la *cebolla*
- Cortar en rodajas los chiles serranos y jalapeños
- Picar los jitomates en cubos pequeños
- *Dorar* el *tocino* en un sartén con un poco de aceite de oliva
- Agregar el chorizo y cocinar un par de minutos más, revolviendo con frecuencia hasta que se dore
- Añadir el *ajo* picado, la *cebolla*, los chiles y los tomates.
- Cocer 3 minutos.
- Agregar la mezcla de *tocino* y chorizo a los frijoles previamente cocidos en una olla honda
- Añadir la cerveza y dejar *hervir* 10 minutos.
- Añadir el *cilantro* y rectificar sazón
- Cocer durante 5 minutos más
- Antes de terminar la cocción cocinar por ambos lados en grill la *chuleta* condimentada con sal hasta el punto deseado.
- Servir los frijoles calientes en plato hondo como acompañante de la carne asada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frijoles-borrachos