# 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**