

Frijoles charros



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Chorizo:

Frijoles:

Sal:

Tocino:

Chile jalapeño:

Cilantro:

Pimienta:

Salchicha:

Preparación de la Receta

- Cocinamos los frijoles con *cebolla* y *cilantro* hasta que queden bien caldosos.
- Cortamos el chorizo en cubos pequeños y los freímos en una sartén caliente hasta que se doren
- Partimos la salchicha en rodajas y las añadimos
- Rebanamos el *tocino* en tiras e incorporamos
- Retiramos las venas y las semillas del *chile jalapeño* y agregamos.
- Una vez que los ingredientes estén dorados, sazonamos con sal y pimienta y añadimos a la olla de los frijoles.
- Cocinamos por unos minutos y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijoles-charros-2>