

Frijoles charros



Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad

Tocino: 250 g

Chiles serranos: 4 Unidades

Ajo: 4 Dientes

Frijoles Cocidos: 250 g

Cilantro: Cantidad necesaria

Salchichas de cerdo: 100 g

Chorizo mexicano: 150 Gramos

Tomate: 1 Unidad

Sal: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en una sartén, doramos el *tocino*.
- Cortamos el chorizo en trocitos y los agregamos a la sartén.
- Volcamos la preparación en la olla de los frijoles previamente cocidos y seguimos cocinando.
- Agregamos el *ajo* y las cebollas picados, *tomate* cortado en cubos y el *chile* serrano en rodajas pequeñas.
- Por último, incorporamos las salchichas de *cerdo* cortadas en trocitos.
- Condimentamos con sal y *cilantro* picado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijoles-charros-3>