Frijoles charros, negros y refritos



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Jitomate: 2 Unidades
Tortillas De Maíz: Cantidad deseada
Cebollas: 2 Unidades
Tocino: 100 g
Manteca De Cerdo: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Epazote: 1 Rama
Aceite de cártamo: 1/2 Taza
Frijoles bayos: 300 g
Chile Guajillo: 1 Unidad
Frijoles negros: 300 g
Chile serrano: 1 Unidad
Ajo: 4 Dientes
Chile de árbol: 2 Unidades
Frijoles flor de mayo: 300 g

Preparación de la Receta

- Lave los frijoles, colóquelos en un recipiente y cúbralos con agua, déjelos hidratar durante 8 horas aproximadamente.
- Pele las cebollas, corte una y media en *brunoise* y la mitad restante en cuartos.
- Pele los dientes de *ajo*, pique dos y los dos restantes resérvelos enteros.
- Quite las semillas del *chile* serrano y píquelo.
- Corte el *tocino* en cubitos.
- Corte los jitomates en *brunoise*.
- Una vez hidratados lo frijoles deseche el agua, colóquelos en una olla de barro, cúbralos nuevamente con agua limpia, incorpore un cuarto de *cebolla* y un diente de *ajo* entero, cocine a fuego medio durante aproximadamente 2 horas
- Chequée que siempre tengan agua
- Terminada la cocción cuélelos y reserve el agua.
- Del mismo modo proceda con los frijoles negros y bayos.
- Realice un puré con los frijoles negros.
- En el vaso de la licuadora coloque el aceite de cártamo, los chiles de árbol, el diente de *ajo* entero restante y un cuarto de *cebolla*, licue.

Armado

- En una *cacerola* de barro caliente funda la *manteca* de *cerdo*, luego incorpore la *cebolla* entera en *brunoise*, un diente de *ajo* picado y el *chile* serrano, cuando comience a dorarse la *cebolla* agregue los cubitos de *tocino*, mezcle, luego incorpore el *jitomate*, cocine unos minutos y agregue los frijoles cocidos y el caldo reservado de la cocción de los frijoles, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor lleve el fuego a medio, sazone con sal y pimienta.
- En una sartén caliente cocine la preparación licuada de chiles y *cebolla*, cocine unos minutos y agregue el puré de frijoles negros, sazone con sal y mezcle continuamente hasta que el aceite se emulsione al puré.
- En una cazuela de barro caliente coloque una cucharada de aceite de cártamo saltee la mitad restante de la *cebolla* en *brunoise*, el diente de *ajo* picado restante, mezcle, una vez que comience a dorarse agregue los frijoles bayos cocidos, mezcle, cocine unos minutos y por ultimo incorpore el *chile* guajillo entero y el caldo de la cocción de los frijoles, cocine a fuego máximo y una vez que rompa hervor sazone con sal y pimineta y cocine a fuego medio, unos minutos antes de terminar la cocción perfume con la rama de *epazote*.

Presentación

- Sirva las diferentes preparaciones de frijoles en cazuelas y acompañe con tortillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frijoles-charros-negros-y-refritos