

# Frijoles con Ciruelas Verdes



## Ingredientes

**Cebolla de verdeo:** 4 Unidades

**Banano verde:** 1 Unidad

**Ciruelas verdes:** 300 grs

**Aceite:** 100 cc

**Tomate:** 1/2 Unidad

**Ajo:** 1 Diente

**Agua:** 1 Litro

**Cilantro:** c/n

**Comino:** 2 cda

**Frijoles verdes:** 1 Taza

**Hogao:** 1 cda

**Sal:** c/n

## Preparación de la Receta

- Picar *cebolla* de verdeo, *tomate* y sofreír en una olla junto con el *ajo*.
- Agregar *comino* y continuar la cocción hasta ablandar los vegetales.
- Añadir agua, frijoles, ciruelas verdes, banano verde cortado con cuchara en pequeños trozos, sal y dejar cocinar por 90 minutos.
- Trascurrido el tiempo de cocción incorporar banano verde rallado y continuar la cocción hasta espesar.
- Servir en cuenco de barro con *hogao* y *cilantro* picado por encima.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/frijoles-con-ciruelas-verdes>