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.
- Trasncurrido 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