

Frijoles con hongos, ajo y panceta

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Romero:

Tomillo:

Frijoles Cocidos: 250 g

Sal:

Caldo de carne: 1 Taza

Aceite De Oliva:

Ajo: 1 Diente

Pimienta:

Panceta: 150 g

Hongos: 200 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Aclarar los frijoles y escurrirlos.
- Por otro lado, laminar el **ajo** y la **panceta** y *dorar* todo en una sartén con aceite junto con los **hongos**.
- Cuando estén doradas, incorporar los frijoles y el caldo de carne
- Poner a punto de sal y pimienta y añadir una ramita de *romero* y otra de *tomillo*.
- Cocinar a fuego suave durante 10 minutos.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijoles-con-hongos-ajo-y-panceta>