

Frijoles con Puerco y Pulpo

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Jitomate: 3 Unidades

Agua: 1 Litro

Cebolla blanca: 1/4 unidad

Dientes de ajo: 4 Unidades

Frijol negro cocido: 500 grs

Manteca De Cerdo: 2 cdas

Pata de cerdo en trozos: 2 Unidades

Chile Guajillo: 3 Unidades

Caldo De Frijol: 2 Litros

Costillas de cerdo con hueso: 700 grs

Jugo de Naranja agria: 200 cc

Epazote: 6 Hojas

Orégano: c/n

Recado negro o chirmole: 50 grs

Acompañamiento de aguacate

Limon: 1 Unidad

Cebolla Morada: 1 unidad

Sal: c/n

Aguacate: 2 Unidades

Chile habanero: 1 unidad

Pulpo frito

Chile morita: 2 Unidades

Dientes de ajo: 2 Unidades

Pulpo cocido: 1 unidad

Preparación de la Receta

Frijoles

- Limpiar y desvenar los chiles guajillos.
- *Tatemar* el *jitomate*, la *cebolla*, el *ajo*, el *chile* guajillo limpio y el *orégano* negro.
- Licuar con un poco de los frijoles y la mitad del caldo de *frijol*.
- Una vez licuado agregar al vaso de la licuadora el recado negro con el *jugo* de *naranja* agria.

- Sofreír en una olla con *manteca* de **puerco**.
- Salpimentar la *costilla*, las manitas, y agregar a la olla.
- Cocinar durante 2 y ½ horas.
- Incorporar el resto de los frijoles y el caldo de *frijol*. *Hervir* por unos minutos más.
- Agregar el *epazote*.

Pulpo

- *Saltear* en *manteca* el pulpo cortado, los chiles morita y el *ajo*.

Montaje

- Servir el guiso de frijoles con *puerco* y disponer parte del pulpo en cada plato.
- Acompañar con *aguacate* rebanado, juliana de *cebolla* morada, habanero en rodajas y *jugo* de *limón*, *sazonar* con sal.

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