

Frijoles refritos



Ingredientes

Sal: A gusto

Cebolla: 1/2 Unidad

Epazote: Ramita

Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria

Frijoles: 250 g

Preparación de la Receta

- Dejamos en remojo una taza de frijoles durante toda una noche.
- Calentamos durante 2 horas en agua con sal, una *cebolla* y *epazote*. Licuamos los frijoles con un poco de su caldo y el *chile* de árbol en la licuadora, el *chile* es opcional.
- Calentamos la *manteca* en una sartén abierta y sofreímos la *cebolla* picada durante un minuto. Se puede utilizar aceite en vez de *manteca* si se desea. Agregamos los frijoles enteros y machacamos un poco con el machacador de frijoles. Añadimos los frijoles molidos, sazonamos con un poco de sal y continuamos machacando y cocinando hasta que tengan la consistencia deseada.
- Servimos como *guarnición* y decoramos con queso.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijoles-refritos-2>