Frijoles refritos

Ingredientes

Sal: A gusto
Epazote: Ramita
Frijoles: 250 g
Cebolla: 1/2 Unidad
Manteca De Cerdo: Cantidad necesaria

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