

Frijolitos charros



Ingredientes

Frijoles: 500 g

Chorizo: 400 g

Ajo: 2 Dientes

Cilantro: 2 Ramillete

Tocino: 400 g

Cebolla: ½ Unidades

Jitomate : 3 Unidades

Sal: Cantidad necesaria

Salsa Macha

Cacahuates: 1 Taza

Ajonjolí: ½ taza

Chile árbol: 2 Unidades

Chile ancho: 1 Unidad

Sal de grano: Cantidad necesaria

Almendras: 1 Taza

Chile pasilla: 3 Unidades

Chile mulato: 2 Unidades

Aceite: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Cortar el *tocino* y el chorizo en trozos pequeños, reservar.
- Picar media *cebolla*, *jitomate* y *ajo*, reservar
- Freír en una cazuela el *tocino* hasta quedar crujiente, agregar el chorizo y la *cebolla*.
- Añadir el *ajo* y revolver.
- Incorporar el *jitomate* y *cilantro* troceado, *hervir* a que reduzca un poco.
- Agregar los frijoles con caldo, salpimentar y dejar *hervir* hasta que se vayan deshaciendo los frijoles y espese

Para la salsa

- Tostar en una sartén los cacahuates, almendras y el *ajonjolí*.
- Colocar los frutos tostados en la licuadora.
- *Tatemar* los chiles previamente desvenados y sin semillas
- Colocar en la licuadora, añadir aceite y moler.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/frijolitos-charros>