# 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**