Guiso de Frijoles Ayocote con Chicharrón por Zahie Téllez

Ingredientes

Acompañamiento

Chiles serranos: c/n
Tortillas De Maíz: c/n
Hojas de cilantro: c/n

Ayocotes

Ayocotes remojados en agua 12 horas: 500 Gramos
Cebolla blanca: 1/4 unidad
Diente de ajo: 1 unidad
Mejorana: c/n
Tomillo: c/n
Chicharrón con carne: 300 Gramos
Laurel: 2 Unidades
Sal a gusto: c/n

Salsa

Cebolla: 1/2 unidad
Chile serranos tatemado: 1 unidad
Limón para su jugo: 1/2 unidad
Diente de ajo: 1/2 Diente
Sal grueso: 1/2 cda

Preparación de la Receta

Ayocotes

- Cocinar los ayocotes previamente remojados en agua caliente con *ajo*, *cebolla*, sal y hierbas de olor.
- Agregar el **chicharrón** troceado y continuar cocinando.

Salsa

- Moler en el *molcajete* la *cebolla* tatemada, *chile* serrano y sal.
- Agregar *jugo* de *limón*.
- Servir el guiso de *frijol* con el *chile* serrano, hojas de *cilantro* fresco y salsa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guiso-de-frijoles-ayocote-con-chicharron-por-zahie-tellez