POROTOS MODO BRASIL



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

Porotos regina: 1 Taza
Nalga de cerdo: 100 g
Agua: Cantidad necesaria
Manteca: 1 Cucharada
Sal y Pimienta:
Cebolla: 1
Dientes de ajo: 2
Cebolla de verdeo: Cantidad necesaria
Arroz blanco:

Preparación de la Receta

- Dejar remojando los porotos durante 12 horas
- Colocar en la olla de presión durante 15 minutos o en olla común hasta que estén tiernos. Una vez listos, retirar una porción de los porotos y aplastados para generar un puré.
- En una sartén, *saltear* las tiras de *cerdo*
- Retirar el *cerdo* y con el mismo fondo sofreír la *cebolla* y el *ajo*
- Cuando esté listo sumar el *cerdo*. Añadir a la preparación los porotos enteros y los pisados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/porotos-modo-brasil