

Sándwich de Frijoles

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Aguacate hass: 500 Gramos

Cerveza sin alcohol: 1 unidad

Cilantro: 1 Manojó

Frijoles bayos: 500 Gramos

Limon: 1 unidad

Manteca De Cerdo: 100 Gramos

Tocino ahumado: 150 Gramos

Cebolla: 200 Gramos

Chicharrón de puerco: 250 Gramos

Costilla: 500 Gramos

Jitomate: 200 Gramos

Longaniza: 300 Gramos

Salchicha ahumada de pavo: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Frijoles

- *Hervir* los frijoles en agua sin sal y esperar a que se cosan.
- Picar los cárnicos, el *jitomate*, la *cebolla* y el *cilantro*
- Sofreír con *manteca de cerdo*, añadirlo a los frijoles.
- Retirar el líquido y reducir hasta secar.
- Machacar levemente los frijoles,
- Añadir un toque de cerveza y reservar.

Guacamole

- En un bowl añadir la pulpa de *aguacate*, sal, pimienta y *limón*

Emplatado

- Partir el sándwich por la mitad.
- Untar los frijoles y añadir los trozos de los cárnicos.
- Acompañar con *guacamole* y trozos de *chicharrón*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sandwich-de-frijoles>