



FRIJOLES CHARROS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 6 tazas de frijoles bayos ya cocinados con su caldo
- ¼ de cebolla picada
- 2 dientes de ajo picados
- 3 ½ oz chorizo
- 3 ½ oz tocino picado
- 2 jitomates grandes picados alrededor de 2 1/2 tazas
- 2 chiles serranos picados
- 1 taza de cilantro picado
- 1 taza de queso panela La Villita en cubos
- 3 ½ salchicha picada

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, unos frijolitos charros son lo que necesitas para satisfacer tu día y el de tu familia. Te encantará mi receta:

Colocamos los frijoles y su caldo en una olla grande y reservamos. Freímos el tocino y el chorizo en una sartén a fuego medio durante unos 10 minutos. Si preferimos, podemos cocinar el tocino primero hasta que se ponga crujiente y retiramos la grasa, agregamos el chorizo para cocinar con el tocino.

En este momento agregamos salchicha y otras carnes como 1/2 taza de salchichas picadas y 1 taza de chicharrones de cerdo, (opcional). Después de 5 minutos agregamos la cebolla, el ajo y los chiles y freímos por 2 minutos más. Agregamos el jitomate picado y cocinamos, revolviendo de vez en cuando durante 8 minutos adicionales. Una vez que el jitomate haya liberado sus jugos, mezclamos todo con los frijoles.

Agregamos las salchichas y cocinamos a fuego lento durante unos 15 minutos, para mezclar los sabores. Agregamos agua si es necesario. La consistencia no debe ser espesa. Agregamos el cilantro y el queso panela picado justo antes de servir.

¡Riquísimos!