Sopa de Frijoles Blancos del Gran Noroeste

Makes: 6 Porciones

Los frijoles del Gran Noroeste son frijoles blancos con un leve sabor.

Ingredients

2 cups frijoles blancos secos
3 cups agua
1/2 cup cebolla cruda picada
1/2 pound pollo descongelado, cortado en pedazos y sin pellejo
1/4 pound jamón, cocinado y picado
2 tablespoons aceite vegetal
8 cups agua
1 cup tomates en cuadritos (o media lata, como 8 onzas de tomates bajo en sodio)
1 tablespoon vinagre blanco destilado

Directions

1. En un recipiente de tamaño mediano, remojar granos en 3 tazas de agua durante la noche.

2. Escurra el agua y enjuague los frijoles.

3. En una olla grande, dore la cebolla, el pollo y jamón en aceite a temperatura media a alta durante unos 5 minutos.

4. Agregue el agua, frijoles y sal a la olla. Mezclelo bien.

5. Deje que la olla hierva y cocine durante 5 minutos.

6. Baje la temperatura y cocine durante 1 hora. Revuelva el contenido de la olla cada 15 minutos.

7. Agregue los tomates y vinagre a la olla. Siga cocinando a fuego lento durante unos 20 minutos. Sirva caliente.

Notes

Consejos para cocinar pollo: Se recomienda una temperatura mínima interna para el pollo de 165 grados F, medida con un termómetro de comida.