

Frijoles Pintos con Energa

Makes: 6 Servings

Ingredients

10 ounces frijoles pintos, secos
3 1/3 cups agua
1 teaspoon sal
3/4 teaspoon pimienta negra
1/4 teaspoon ajo en polvo
1/2 teaspoon chile en polvo
1/8 ounce brotes de mantequilla
1/3 cup salsa
2 tablespoons cebolla cruda picada



Directions

1. Pese los frijoles secos.
2. Lave y escurra los frijoles.
3. Remoje los frijoles en agua durante la noche.
4. A la mañana siguiente, agregue 1/3 de taza adicional de agua (6 porciones, 1/4 galón por 50) y empiece a cocinar los frijoles a fuego mediano. Llévelo a un hervor. Reduzca el calor y hierva a fuego lento con la tapa inclinada por aproximadamente 1 1/4 horas o hasta que estén blandos. Si los frijoles se secan, puede necesitar agregar agua adicional durante el proceso de cocción.
5. A medio camino en el proceso de cocción, añada sal, pimienta, ajo en polvo y polvo de chile.

6. Mezcle los brotes de mantequilla según las instrucciones del paquete. Sofría las cebollas revolviéndolas en la salsa de mantequilla hasta que estén blandas. Añádalas a los frijoles y continúe cocinando.

7. Añada la salsa a la olla de frijoles durante los últimos 5-10 minutos de tiempo de cocción.

8. Una vez que los frijoles estén completamente cocidos, viértalos en la bandeja a prueba de calor y sívalos.

9. Use un cucharón de 4 oz para servirlo.

Notes

Tamaño por porción: 4 oz

Recomendaciones para servir: Frijoles Pintos con Energía pueden acompañarse con casi cualquier plato, pero lo mejor es servirlos con platos Mejjicanos inspirados.