



Frijoles con costilla en salsa verde

Categoría: Plato Fuerte, Carne de cerdo, Frijoles

Descubre tu increíble sazón preparando estas succulentas costillitas.



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 cdas de Aceite vegetal
- 3 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 pieza de Hoja de aguacate picada
- 3 tazas de Frijoles Refritos Bayos La Costeña®
- 2 tazas de Salsa Verde La Costeña®
- 4 tazas de Costillas de cerdo cocidas y en cubos
- 2 cdas de Aceite vegetal (2)
- 2 cdas de Cilantro picado
- 1 taza de Caldo de cocción
- Sal al gusto



Preparación

1. Calentar el aceite y acitronar la cebolla con la hoja de aguacate.
2. Agregar los frijoles, freír por 5 minutos moviendo constantemente, añadir $\frac{1}{2}$ taza de Salsa verde, mezclar, dejar que hierva, retirar del fuego.
3. Calentar el aceite (2) y freír las costillas hasta dorar.
4. Agregar el resto de la salsa, cocinar a fuego medio por diez minutos, agregar el cilantro, mezclar, apagar el fuego, servir en una cama de frijoles.