



Huarache de frijoles con chicharrón arriero

Categoría: Plato Fuerte, Carne de cerdo, Salsas, Frijoles

Lleva los sabores de México a tu mesa con ese delicioso huarache.



Preparación
30 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 tazas de Salsa Arriera La Costeña®
- 1 taza de Agua
- 3 g de Sal
- 3 tazas de Chicharrón de cerdo
- 1/2 taza de Aceite vegetal
- 1/2 taza de Cebolla blanca picada
- 1 lata de Frijoles Bayos Refritos La Costeña®
- 400 g de Masa de maíz
- 4 cdas de Queso fresco desmoronado
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. En una olla grande colocar la Salsa Arriera La Costeña®, el agua, sazonar con sal, mezclar y hervir. Agregar el chicharrón de cerdo y mezclar.
2. Calentar 3 cucharadas de aceite en una sartén, agregar 2 cucharadas de cebolla picada, acitronar, agregar los Frijoles Bayos Refritos La Costeña®, freír.
3. Hacer huaraches con la masa de maíz, cocinar por ambos lados, pellizcar la orilla de huarache.
4. Calentar 2 cucharadas de aceite en un sartén grande y freír los huaraches, untar con Frijoles Bayos Refritos La Costeña®, agregar chicharrón arriero, espolvorear queso fresco, cebolla picada y cilantro picado.
5. Bañar con Salsa Arriera La Costeña®.