Frijol con puerco

Categoría: Plato Fuerte

Disfruta los sabores tradicionales de México

Preparación **40 min.**

Dificultad **Media**

Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 60 mls de Aceite
- 2 tazas de Carne de cerdo cocida en trozos
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña® (560 g)
- 1/2 taza de Salsa Casera Mexicana La Costeña®
- Sal al guto
- 1 pza de Rábano en rodajas
- 1/2 taza de Cebolla blanca picada
- 4 cdas de Cilantro picado

Preparación

1. Calentar el aceite y freír la carne de cerdo a fuego medio hasta que se esté dorada.

2. Añadir los frijoles negros con todo y caldo, verter la salsa casera y mezclar. Hervir por 2 minutos y sazonar con sal al gusto.

3. Servir con rábano, cebolla y cilantro.