



Chuleta ahumada con frijoles charros

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

¡El platillo perfecto para tus reuniones familiares!



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de Chuleta ahumada en cubos
- 4 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 2 cdas de Aceite vegetal
- 1 lata de Frijoles Charros La Costeña®
- 2 cdas de Jugo de Limón
- 2 cdas de Cebolla Morada picada
- 2 cdas de Cilantro picado



Preparación

1. Mezclar la chuleta ahumada con los chipotles.
2. Calentar el aceite y freír las chuletas hasta dorar. Agregar los frijoles, el jugo de limón, la cebolla morada y el cilantro.
3. Cocinar por 6 minutos a fuego medio, servir caliente, acompañar con cebolla y cilantro extra.