



Cerdo en salsa verde con arroz y frijoles

Categoría: Plato Fuerte, Salsas, Frijoles

Prueba este Cerdo en Salsa Verde con Arroz y Frijoles La Costeña® y ponle un toque mexicano a tu mesa en estas fiestas.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de aceite
- 4 tazas de costillas de cerdo
- 40 g de Cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1 taza de papas cambray en mitades
- 1 frasco de Salsa verde La Costeña®
- 1 taza de verdolagas
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 1 taza de caldo de pollo
- 1 lata de Frijoles negros enteros La Costeña®
- 2 tazas de arroz rojo cocido



Preparación

1. Freír en un sartén caliente con aceite las costillas de cerdo hasta dorar. Reservar.
2. Sofreír en un sartén caliente la cebolla y el ajo, agregar las papas, las costillas y la Salsa verde La Costeña®.
3. Incorporar las verdolagas y dejar cocinar a fuego bajo. Rectificar sazón con sal y pimienta.
4. Calentar en un sartén los frijoles negros enteros La Costeña®, sazonar con sal y pimienta.
5. Servir en un plato el guisado de cerdo en salsa verde.
6. Acompañar con frijoles y arroz al gusto.