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.