



Frijoles puercos con serranos

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

¡Disfruta esta deliciosa receta con tortillitas calientes!



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 500 g de Pulpa de cerdo cortada en cubos
- 3 cdas de Aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de Chicharrón de Cerdo en trozos
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 1 Hoja de aguacate
- 1 cda de Epazote rebanado
- 8 cdas de Rodajas de Chiles Serranos en Escabeche La Costeña®
- 4 cdtas de cebolla blanca picada en cubitos
- 2 Rábanos rebanados en rodajas
- 4 cdtas de cilantro picado



Preparación

1. Freír el cerdo en el aceite hasta que quede dorado, sazonar con sal y pimienta.
2. Agregar $\frac{3}{4}$ partes del chicharrón, los frijoles, la hoja de aguacate, el epazote rebanado y cuatro cucharadas de chiles.
3. Cocinar a fuego bajo, hasta que la carne esté cocida
4. Servir caliente.
5. Acompañar con el resto del chicharrón, la cebolla, los rábanos y los chiles.