



## Morisqueta con costillas y frijoles bayos

**Categoría:** Plato Fuerte, Carne de cerdo, Arroz, Salsas, Frijoles

¡Los frijoles bayos le darán ese extra que te conquistará!



Preparación  
**60 min.**



Dificultad  
**Media**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 3 cdas de aceite vegetal
- 12 piezas de costilla de cerdo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 frasco de Salsa Mexicana La Costeña®
- 1 taza de agua
- 1 lata de Frijoles Bayos Enteros La Costeña®
- 1 taza de arroz cocido
- 1/2 taza de queso cotija



### Preparación

1. Calentar el aceite, sazonar las costillas con sal y pimienta. Cocinar hasta que estén doradas por cada uno de sus lados.
2. Agregar la salsa y el agua. Bajar el fuego; tapar y cocer por 30 minutos a fuego lento.
3. Una vez cocidas, agregar los frijoles con el caldo. Cocinar a fuego medio sin tapar durante 8 minutos.
4. Servir caliente, sobre el arroz, acompañar con el queso Cotija encima.