



FRIJOLES COLORADOS

Frijoles colorados para 5 personas

5 porciones porciones / Dificultad baja / 60 minutos

INGREDIENTES

1 libra de frijoles colorados.
1 taza de tocineta troceada.
1 tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®.
1 sobre de Costillita Ahumada MAGGI®.
1 taza de calabaza cortada en cubos.
1 malanga troceada.
1 cebolla picadita.
1 aji cortado en dados pequeños.
4 dientes de ajo machacados.
1 cucharada de Pasta de Tomate MAGGI®.
½ cucharadita de orégano molido.
1 cucharadita de comino molido.
2 hojas pequeñas de laurel.
1 pizca de azúcar.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal a gusto.

PREPARACIÓN

1. Deja remojar los frijoles al menos durante 2 horas para que se hidraten. No botes el agua. Lleva a fuego alto en una olla a presión llena hasta la mitad de agua.
2. Cuando hierva, añade las hojas de laurel. Cocina a presión durante 40 minutos.
3. Espera a que pierda la presión y destapa la olla. Adiciona las viandas y cocina, ahora sin tapa, a fuego lento.
4. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe la tocineta, el ajo, la cebolla, el aji junto con la Pasta de Tomate MAGGI® y la Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
5. Agrega este sofrito a la olla, junto al comino, orégano, el azúcar y la tableta de Caldo de Chorizo MAGGI®, previamente triturada. Rectifica el sabor con sal y pimienta.
6. Deja cocinar, a fuego lento, durante 10 o 20 minutos hasta que espese. Sirve caliente.