



FRIJOLES NEGROS

Prueba estos deliciosos Frijoles Negros para 6 porciones

6 porciones porciones / Dificultad baja / 60 minutos

INGREDIENTES

- 1 libra de frijoles negros.
- 10 tazas de agua.
- 1 sobre Sazón Costillita Ahumada MAGGI®.
- 1 cebolla grande cortada en dados pequeños.
- 1 ají pimiento cortado en dados pequeños.
- 5 dientes de ajo machacados.
- ½ cucharadita de orégano.
- 2 hojas de laurel.
- ¼ cucharadita de comino molido.
- 1 cucharada de vinagre.
- 2 cucharadas d vino seco.
- 2 cucharadas de azúcar.
- Pimienta negra molida al gusto.
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Lava los frijoles y ponlos en remojo en el agua junto con el ají y la cucharadita de sal, aproximadamente durante una hora.

2. Pon los frijoles en una olla a presión y cocina con la tapa puesta por otra hora más, a fuego medio. Transcurrido ese tiempo, retira del fuego.

3. En una sartén aparte calienta aceite para sofreír la cebolla con el ajo, el ají, el laurel, el orégano

y la pimienta molida. Incorpora el **Sazón Costillita Ahumada MAGGI®**, y remueve hasta que consigas un buen sofrito.

4. Abre la olla de los frijoles una vez haya perdido la presión, y añade el sofrito.

5. Cocina 5 minutos más para que coja sabor. Saca una taza de frijoles sin caldo que aplastarás en la sartén con un tenedor hasta que se hagan una pasta.

6. Agrega nuevamente esta pasta a la olla y añade el azúcar, el vinagre y el vino seco.

7. Deja cocinar por 20 minutos a fuego lento, hasta que los frijoles cuajen y se espesen al gusto.