

FRIJOLES REFritos SIN MANTECA DE PUERCO

Ingredientes:

- 1 kg de frijol ya cocido
- 1 taza de aceite vegetal
- 1 cebolla grande cortada en cuadros

Preparación:

1. Se pone a calentar el aceite y se le agrega la cebolla. Se va a dejar dorar hasta que la cebolla se vea completamente quemada, negra.
2. Mientras se muelen los frijoles en la licuadora.
3. Cuando la cebolla esté completamente carbonizada se retira del aceite y se desecha. En el aceite caliente se agregan los frijoles molidos y se dejan hervir hasta que se sequen un poco, el tiempo dependerá de que tanto líquido traían los frijoles al molerlos, aproximadamente 20 minutos, moviendo el fondo del cazo constantemente para que no se peguen.
4. Para servirse se pueden acompañar de totopos.