

FRIJOL CON PUERCO

Frijoles:

- 1 Kg de frijoles negros
- 1 Kg de carne de puerco en trocitos (costilla, espinazo, pierna)
- ½ cebolla
- 4 dientes de ajo
- 3 ramas de epazote
- Sal al gusto

Chiltomate:

- 3 Tomates huaje
- 2 Chiles habanero
- 1 rebanada de cebolla
- 1 diente de ajo
- 4 ramas de Cilantro

Guarnición:

- Rábanos picados
- Cebolla morada picada
- Cilantro
- Limón

Preparación:

1. Los frijoles se remojan en agua durante la noche. Al día siguiente se ponen a cocer con agua nueva y se le agrega la carne de puerco, la cebolla, los ajos, las ramas de epazote y 2 cucharitas de sal y se deja hervir el tiempo necesario hasta que los frijoles y la carne estén muy suaves.
2. Para hacer la salsa de chile, llamada, chiltomate, se asan en el comal los tomates, los chiles habaneros, la cebolla y el ajo y una vez asados se

muelen en la licuadora junto con las ramas de cilantro fresco, debe dejarse la salsa de una consistencia gruesa tipo molida en molcajete.

3. Se sirve el frijol con puerco en platos hondos y se acompaña del chiltomate y se adereza con los rabanitos, cebolla picada, cilantro picado y limón al gusto.

