



CALDO DE FRIJOLES CON ARROZ

Ingredientes:

- 1 Cucharada de aceite
- ¼ de Cebolla en trozos
- 2 dientes de ajo
- 2 Chiles Poblanos, en trozos sin rabo y semillas
- 1 litro de frijoles en bola con caldo
- 4 ramas de cilantro
- 1 cucharita de comino molido
- Sal al gusto
- Arroz blanco ya guisado de otro día

Preparación:

1. En una olla se calienta el aceite, se agrega la cebolla, el ajo y los chiles poblanos hasta acitrionar. Se vacían a la licuadora la cebolla, el ajo, los chiles poblanos, los frijoles, el cilantro, el comino y la sal y se muele hasta dejar el caldo bien terso.
2. Se vacía a la olla y se calienta el caldo, se le agrega el agua necesaria para dejarla de la consistencia deseada, se prueba de sal y se sirve en plato hondo con una cucharada de arroz caliente encima.