

FRIJOLES AMERICANOS

Ingredientes

1 kl de frijoles (preferible caballeros) remoja-
dos la víspera
2 pimientos frescos picados o 1 lata pimientos en
sal, pimienta conserva
miel de chancaca
1/2 taza de Ketchup 2 Ch.
2 tazas de cebolla picada
125g 1/4 kl de tocino
1 cucharadita de mostaza en polvo
4 tazas de jugo de tomates frescos
2-3 cucharadas de harina
6 " " aceite.

Preparación

Se cuecen los frijoles deben ser blandos pero no reventados. Se corta el tocino (dejando 3 lonjas para hornear), se fríe y en esa grasa las cebollas y los pimientos, se agrega los frijoles, el jugo de tomates y todos los ingredientes incluso la harina disuelta en un poco de agua se deja hervir. Se vierte en una olla de barro colocando encima las lonjas de tocino, se lleva al horno 400 grados F por 15 minutos.

FRIJOLES A LA CASELDA

Ingredientes

1 kl de frijoles canarios
1 lata de pimientos
1 cebolla grande picada
1 cucharada de perejil
1/2 taza de aceite
1 paquetito de azafrán
2 cucharadas colmadas de harina
300 grs de tocino en lonjas
1 taza de leche evaporada
sal, pimienta
1 cucharada de ajos
2 cucharadas de mantequilla
4 cucharadas de queso parmesano
3 huevos duros
2 cucharadas de pimientos molidos

Preparación

Se sancochan los frijoles después de remojarlos la víspera se pasan la mitad por el colador, la otra mitad quedan enteros. Se frien las lonjas de tocino y con la grasa que soltó la mantequilla y la cebolla se hace el aderezo al que se le agrega, el perejil, los pimientos cortados y la harina disuelta en un poco de leche o agua, el azafrán, pimienta y sal, queso rallado se junta con los frijoles pasados. En otra cacerola se frien los ajos con la 1/2 taza de aceite, los pimientos molidos y se le agrega los frijoles rectificando la sazón para luego juntarlos con la preparación anterior. Se echan en un pirex cubriendo la superficie con huevos duros cortados, los pimientos que se apartó (1/2 lata) el tocino frito en lonjas, queso parmesano y un poco de grasa del tocino se lleva al horno para gratinar.