

## BBQ BAKED BEANS (FRIJOLES HORNEANDOS A LA BBQ)

### INGREDIENTES

- 5 kg de alubias grandes bajos en sodio, drenadas y enjuagadas
- 1.5 Kg de tocino de pavo, bajo en sodio
- 4 tazas de cebollas amarillas, picadas
- 2 tazas de pimientos verdes, picados
- 2 tazas de chile jalapeño, crudo
- 4 tazas de agua
- 2 tazas de azúcar moreno
- 2 ½ tazas de salsa ketchup
- 4 tazas de salsa bbq de nogal americano, jarras de plástico
- 3 ½ tazas de mostaza amarilla preparada
- 3 tazas de melaza
- 1 ½ tazas de vinagre de sidra
- 5 cucharadas de pimentón
- 8 tazas de tomates, cortados en cubos, sin sal añadida, enlatados



### DIRECCIONES

- Lávate las manos antes de empezar. Colóquese los guantes en las manos después de lavarse las manos.
- Corta el tocino en rodajas. Pele, lave, enjuague y corte todas las verduras. Poner a un lado.
- Sobre una estufa a fuego medio, coloque una sartén grande y cocine el tocino y la cebolla durante 12 minutos o hasta que se caramelicen.
- Añada los pimientos y el jalapeño, saltee durante 10 minutos más.
- En una olla grande colocar el tocino y las verduras, añadir los frijoles y el agua. Añade el ketchup, el azúcar, la salsa barbacoa, la mostaza, la melaza, la sal, el vinagre, los tomates cortados en dados y el pimentón ahumado. Revuelva bien.
- Cúbralo y cocínelo a fuego medio durante 30-40 minutos asegurándose de que la temperatura interna alcance los 60°C.