

CALICO BEANS (FRIJOLAS DE CALICO)

INGREDIENTES

- 225 grs de tocino, cortado en trozos de 3 cm
- 450 grs de carne molida magra
- 1 cebolla mediana, picada
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar moreno
- $\frac{1}{2}$ taza de salsa de chile
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharadita de mostaza seca
- 2 latas (450 grs cada una) de carne de cerdo con frijoles
- 1 lata (425 grs) de frijoles arriñonados claros
- 1 lata (425 grs) de frijoles blanco grande (lima bean)
- 1 lata (425 grs) de alubias chicas
- 1 lata (425 grs) de frijoles mantequilla
- 1 lata (425 grs) de frijoles pintos



INSTRUCCIONES

- Freír el tocino en un sartén hasta que esté crujiente. Deseche toda la grasa.
- Dorar la carne molida y la cebolla en la misma sartén.
- Escurrir los frijoles (no escurrir las ladas de carne de cerdo y frijoles).
- Combinar todos los ingredientes.
- Hornee, tapado a 180°C durante 45 minutos.

NOTA: Los frijoles de Calico se pueden congelar.