

SOUTHWESTERN PORK AND BEAN SOUP (SOPA DE CERDO Y FRIJOLES ESTILO SUREÑO)

INGREDIENTES

- 2 chuletas de cerdo deshuesadas de 115 grs, cortadas en cubos
- ½ cebolla, picada
- 420 ml de caldo de pollo sin sal
- 1 lata (425 grs) de tomates picados en cubos pequeños
- 1 lata (425 grs) de frijoles rosados sin sal añadida, escurridos y enjuagados (o sustituir por frijoles pintos)
- 2 cucharaditas de chile en polvo



INSTRUCCIONES

- En una cacerola profunda, poner a sofreír la cebolla, posteriormente agregar las chuletas de cerdo y dorar, hasta que estén de color marrón.
- Agregue los frijoles y revuelva con el resto de los ingredientes, hierva, baje el fuego, cúbralo y cocine a fuego lento durante 10-15 minutos.