

TROPICAL BAKED BEANS (FRIJOLES TROPICALES)

INGREDIENTES

- 225 grs de salchicha italiana
- 1 ½ tazas de jícama, cortada en cubos pequeños
- 1 lata (425 grs) de ensalada de frutas tropicales con todo y el líquido
- 1 lata de frijoles rojos (425 grs)
- 1 lata (425 grs) de frijoles negros
- 1 lata (425 grs) de alubias pequeñas
- 1 lata (420 grs) de tomates cortados en dados con líquido
- ½ taza de ciruelas pasas sin hueso, picadas
- 1 frasco (250 grs) de chutney de mango
- 3 cucharadas de vinagre



INSTRUCCIONES

- Pique la salchicha y colóquela en una sartén y cocínela a fuego medio hasta que se dore: escúrrala bien en toallas de papel. (Si se utiliza salchicha ya cocida, cortarla en rodajas finas antes de cocinarla).
- Descarte todas menos una cucharada de grasa.
- Añada la jícama al sartén y saltee 5 minutos.
- Mezclar todos los ingredientes en una cacerola. Cubrir y hornear a 180°C. 1-2 horas.
- Servir caliente con ensalada verde y pan.