

WELL-FRIED BEANS (FRIJOLES REFritos)

INGREDIENTES

- 3 latas (425 grs) de frijoles negros o 5 tazas de frijoles negros caseros, con líquido
- 3 dientes de ajo, prensados, reservados por 10 minutos
- 1 ½ tazas de cebolla, picada fina
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa de jalapeño verde o 2 pequeños chiles, sin semillas y picados.
- 1 lata (425 grs) de tomates cortados en dados
- 2 cucharadas de jugo de limón o vinagre
- 1 taza de queso Monterrey Jack, rallado



INSTRUCCIONES

- Abrir latas de frijoles negros Y reservar
- En una sartén grande y pesada: saltear la cebolla en aceite de oliva hasta que esté transparente.
- Añada ajo y salsa de jalapeño o los chiles jalapeños y saltee.
- Añada los tomates, el jugo de limón, los frijoles y el líquido, revuelva bien. Cocinar a fuego lento, machacar y remover de vez en cuando con una cuchara de madera, hasta que esté muy espeso (bien frito) aproximadamente 30-60 minutos.
- Servir en tortillas cubiertas con queso.