

## Beans and Franks Tuscan-Style (Frijoles y francos al estilo toscano)

### INGREDIENTES

- 1 libra de salchicha italiana de pavo
- 1/4 de taza de agua
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 1 cebolla roja o blanca
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1-2 cucharadas de aceite
- 1 lata (15 onzas) de frijoles rojos claros de riñón
- 1 lata (15 onzas) de frijoles del Gran Norte
- 1 lata (14,5 onzas) de tomates cortados en dados con líquido
- 1/4 de taza de vino tinto seco
- 1/2-1 cucharadita de tomillo o salvia



### INSTRUCCIONES

- Cocina las salchichas con agua en una sartén cubierta a fuego medio hasta que estén bien cocidas. Mira con cuidado para que la piel no se queme. Enfríalo y córtalo en rodajas de ½ pulgadas. Pelar la piel con un cuchillo y tenedor si es difícil.
- Limpia y corta los pimientos y la cebolla para hacer aproximadamente 3 tazas.
- Caliente una sartén grande y cubierta; añade aceite, luego las verduras y el ajo. Saltear a fuego medio hasta que ...tierno.
- Ecurrir y enjuagar los frijoles en un colador o colador.
- Añade la salchicha, los frijoles y el resto de los ingredientes a la sartén y cocina a fuego lento durante 10 minutos.