

CAJUN RED BEANS AND RICE (FRIJOLES ROJOS al CAJUN Y ARROZ)

INGREDIENTES

- 907 grs de frijoles rojos claros
- 4 tazas de agua fría
- 170 grs de tocino, en dados pequeños
- 2 tazas de cebolla amarilla, en cubos
- 2 tazas de pimiento verde, en cubos
- 1 taza de apio, en cubos dados
- 2 cucharaditas de ajo, picado
- 1 chorizo de cerdo, ahumado
- 6 tazas de caldo de pollo
- 6 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo, seco
- Sal y pimienta negra molida, al gusto
- Pimienta de cayena, al gusto

GUARNICIÓN

- 1 taza de cebolla, en cubos
- 85 grs de salchicha Andouille, por persona
- ½ taza de arroz blanco, cocido, por persona

INSTRUCCIONES

- Remoje los frijoles en agua fría durante la noche. Escurra los frijoles remojados en un colador, desechando el agua de remojo.
- En una olla adecuada, ponga el tocino cortado en dados hasta que esté crujiente. Remover y reservas para más tarde. Sudar las verduras en la grasa extraída hasta que estén tiernas pero no doradas. Añada los frijoles escurridos, el chorizo, el caldo de pollo, el laurel y el tomillo, y deje que hierva a fuego lento. Revolviendo con frecuencia, cocine a fuego lento durante aproximadamente 2 horas, o hasta que los frijoles se deshagan y el líquido de la olla empiece a espesar. NO triture los frijoles para lograr la textura adecuada. Añada agua y continúe cocinando si los frijoles aún están harinosos.
- Sazonar bien con sal, pimienta negra fresca molida y pimienta de cayena. El sabor de la pimienta negra y roja debe registrarse como un cosquilleo en la parte posterior de la lengua, en lugar de una quemadura en la parte delantera de la boca.
- Quiten el chorizo y retírele la carne del hueso y desechen la piel. Desmenuce la carne para la decoración.
- Cortar la cebolla para la decoración. Dividir la salchicha a lo largo, y asar o chamuscar por ambos lados.
- Para cada persona, llene un gran tazón de sopa a la mitad con los frijoles cocidos. Cúbralo con un montón de arroz. Adorne con dos trozos de salchicha asada y de chorizo desmenuzado. Espolvorear con las cebollitas cortadas.

