

## Chuckwagon Crockpot Roast (Asado de crockpot de Chuckwagon)

### INGREDIENTES

- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 2 cucharaditas de pimentón
- 2 libras de carne asada sin hueso
- 6 tazas de agua
- 1 libra (2 tazas) de frijoles pintos secos
- 1 cucharada de aceite
- 1 cebolla grande picada
- 1 cucharadita de ajo en polvo, o ajo seco o fresco picado
- 1 lata (10 ½-ounce) de caldo de carne
- 1 taza de agua
- ½ taza de catsup, salsa de chile o salsa de barbacoa
- 1 libra de zanahorias bebé



### INSTRUCCIONES

#### Método Crockpot:

##### La noche anterior:

- Combinar sal, pimienta y pimentón en una taza. Espolvorear, y luego frotar la mitad en cada lado del asado. Cúbralo en un recipiente de refrigerador o séllelo en una bolsa de plástico de un galón. Refrigerar.
- En una olla grande, calentar 6 tazas de agua hasta que hierva. Clasificar y enjuagar los frijoles secos. Añada los frijoles y cocine a fuego lento durante 10 minutos en la estufa.
- Vierta los frijoles y el líquido caliente en la olla. Cocinar a fuego lento durante la noche, de 7 a 10 horas.

##### La mañana siguiente:

- Calentar una olla grande y pesada o una sartén, añadir aceite y dorar el asado hasta que esté bien dorado. Retire el asado de la olla y colóquelo en un plato.
- Saltee la cebolla y el ajo de 3 a 5 minutos en la misma sartén. Agregar el caldo de carne, el agua y la salsa de tomate. Calentar y revolver de 2 a 3 minutos, raspando los trozos dorados del fondo de la olla.
- Añada la mezcla de caldo de cebolla y zanahorias a la olla. Revuelva para combinarlo con los frijoles.
- Suavemente coloque el asado en la mezcla, poniendo la salsa con una cuchara sobre el asado.
- Cocine a fuego lento durante 4-9 horas, caliente de 2-4 horas.
- Sirva el asado en una bandeja rodeada de frijoles y zanahorias.

#### Método alternativo:

- Completar los pasos 1 - 5 la noche anterior. Refrigerar la mezcla de carne y caldo de cebolla.
- Completar los pasos 6 - 8 la mañana siguiente.