

CLASSIC BAKED BEANS (LOS CLÁSICOS FRIJOLES HORNEADOS)

INGREDIENTES

- 3 tazas de frijoles arriñonados oscuros
- 4 tiras de tocino, cortadas en cubos
- 1 cebolla, cortada en cubitos finos
- ¼ de taza de melaza
- 1 cucharadita de sal kosher
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- 1 cucharadita de mostaza de Dijon
- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- 3 cucharadas de azúcar moreno

INSTRUCCIONES

- Remoje los frijoles durante la noche en agua fría. Cueza a fuego lento los frijoles en la misma agua hasta que estén tiernas, aproximadamente 1½ horas. Escurrir y reservar el líquido.
- Precalentar el horno a 325°F. Saltear el tocino hasta que esté marrón claro, añadir la cebolla y cocinar hasta que estén suaves, unos 10 minutos. Poner a un lado.
- Disponga los frijoles cocidos en una olla o cazuela colocando una porción de los frijoles en el fondo del plato, y cubriéndolos con la mezcla de tocino y cebolla.
- En una cacerola, combine la melaza, sal, pimienta, mostaza, pasta de tomate, salsa Worcestershire y azúcar moreno. Ponga la mezcla a hervir y viértala sobre los frijoles. Vierta sólo lo suficiente del agua de los frijoles reservados para cubrir los frijoles. Cubrir el plato con una tapa o papel de aluminio.
- Hornee durante 3 horas en el horno precalentado, hasta que los frijoles estén tiernos. Retire la tapa a mitad de la cocción y añada más líquido si es necesario para evitar que los frijoles se sequen demasiado.

