

Mexicali Pork Chops with Black Beans (Chuletas de cerdo Mexicali con frijoles negros)

INGREDIENTES

- 4 chuletas de lomo de cerdo deshuesado de 170 grs, de 2 cm de grosor.
- 1 lata de frijoles negros, enjuagadas y escurridas
- 1 taza de salsa de tomate
- 1 lata de chiles verdes picados, sin escurrir.
- 1 cucharada de cilantro, picado
- 2 cucharaditas de chile en polvo
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra
- Aceite vegetal
- Crema agria (opcional)



INSTRUCCIONES

- En un tazón mediano combine frijoles negros, salsa, chiles, cilantro, chile en polvo y pimienta. Poner a un lado.
- Caliente una sartén grande a fuego medio-alto.
- Cepille las chuletas ligeramente con aceite y dórelas 1-2 minutos por cada lado; retire las chuletas.
- Añada la mezcla de frijoles a la sartén y deje que hierva.
- Vuelva a colocar las chuletas en la sartén; cúbralas bien y cocínelas a fuego lento durante 5-6 minutos o hasta que la temperatura interna del termómetro indique 63°C, seguido de un tiempo de descanso de 3 minutos.
- Sirva las chuletas con la mezcla de frijoles y con crema agria, si lo desea.