

Pork and Pinto Loaf (Pan de cerdo y Pinto)

INGREDIENTES

- 1 lata (15,5 onzas) de frijoles pintos, o
- 2 tazas de frijoles caseros
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 tallos de apio, picados
- 2 cucharadas de aceite de canola
- 1 cucharada de condimento para salchichas
- 1 1/2 tazas de migas de pan fresco
- 1 libra de cerdo molido sin condimentar
- 1 huevo



INSTRUCCIONES

- Precalentar el horno a 350°.
- Engrasar un molde de pan con aceite de canola en spray.
- Escurrir y enjuagar los frijoles pintos en un colador o tamiz. Muela los frijoles en un tazón grande con una cuchara grande hasta que no queden trozos grandes. Poner a un lado.
- Caliente el aceite en una sartén grande. Añada la cebolla y el apio; saltee hasta que las cebollas estén transparentes, unos 10 minutos. Añada el condimento para salchichas, revuelva hasta que se mezclen. Retire del fuego.
- Añada la mezcla de cebolla y apio y el pan rallado a los frijoles. Mezclar con las manos o con un gran
- cuchara. Añade la carne de cerdo molida y el huevo; mézclalo bien.
- Ponga la mezcla de carne y verduras en el molde de pan. Presione hacia abajo y alise la parte superior.
- Hornee 1 hora o hasta que la temperatura interna sea de 160°. Retire del horno; deje reposar el pan de 5 a 10 minutos.
- Retire el pan del molde y deseche la grasa. Cortar en 8 trozos.
- Servir con puré de papas y crema agria, tomates y ensalada verde.
- Enfríe y refrigere o congele las sobras.