

Rio Arriba Baked Beans (Frijoles cocidos de Rio Arriba)

INGREDIENTES

- 1 taza de cebolla picada
- 1/2 taza de chile poblano picado o pimiento verde
- 1 chile jalapeño, picado
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 2 latas de 15 onzas de frijoles pintos, escurridos y enjuagados
- 1/2 taza de cerveza
- 1/4 de taza de tomates secados al sol y llenos de aceite, escurridos.
- 1/4 de taza de azúcar moreno ligero envasado
- 1 cucharadita de comino molido
- 1/2 cucharadita de hojas de tomillo seco
- 1 hoja de laurel
- 1/2 cucharadita de sal



INSTRUCCIONES

- Saltee la cebolla, los chiles y el ajo en aceite en una sartén grande hasta que estén tiernos, unos 8 minutos.
- Combine la mezcla de cebolla y el resto de los ingredientes en una cacerola de un cuarto y medio de galón. Hornee, cubierto, a 350° F durante 30 minutos.
- Destape y hornee de 15 a 20 minutos, o hasta que el líquido esté casi absorbido.