

Southwestern Pinto Bean and Pork Stew (Guiso de frijoles pintos y cerdo del suroeste)

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 libras de lomo de cerdo, recortado en grasa y cortado en cubos de 1 pulgada.
- 2 cucharaditas de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cebolla, picada
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 libra de frijoles pintos, remojados, escurridos y enjuagados
- 8 tazas de caldo de pollo
- 1 libra de tomatillos, cáscaras removidas y enjuagadas
- 1 chile jalapeño, sin tallo
- 1 manojo de cilantro, tallos y hojas
- Jugo de 2 limas



INSTRUCCIONES

- Calentar el aceite en una olla de 8 cuartos de galón. Añada la carne de cerdo, el comino, la sal y la pimienta. Saltee hasta que el cerdo se dore, unos 5-10 minutos.
- Añada la cebolla y el ajo y cocine hasta que se ablanden, unos 3 minutos. Añada los frijoles pintos y revuelva para cubrirlos con aceite. Añada el caldo de pollo y deje que hierva. Reduzca el fuego a fuego lento y cocine por 1 hora, revolviendo ocasionalmente, hasta que los frijoles estén tiernos.
- En un procesador de alimentos, haga un puré de tomatillos, chile jalapeño, manojo de cilantro y jugo de lima. Añadir a la olla de caldo y cocer a fuego lento durante una hora adicional $\frac{1}{2}$, para mezclar los sabores.