

Three Bean Baked Beans (Tres frijoles horneados)

INGREDIENTES

- 1 taza de cebolla dulce picada
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 lata (425 grs) de tomates cortados en cubos (no escurrir)
- 2 latas (113 grs) de salsa de tomate
- ¼ de taza de azúcar morena firmemente empacada (aumente la cantidad de azúcar a 1/2 taza para una receta más dulce)
- ¼ de taza de melaza
- 1 cucharada de mostaza preparada
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra molida
- 2 latas de 425 grs de frijoles pintos, escurridos y enjuagados.
- 1 lata de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 1 lata (425 grs) de frijoles arriñonados claros, escurridos y enjuagados
- 1 hoja de laurel



INSTRUCCIONES

- Precaliente el horno a 350 grados F.
- Caliente el aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Añada las cebollas y cocínelas hasta que estén tiernas, unos 5 minutos. Observe y revuelva ocasionalmente.
- Añada el ajo a las cebollas y cocínelas hasta que se doren, unos 30 segundos a 1 minuto, revolviendo ocasionalmente.
- En un tazón grande, mezcle los tomates cortados en cubos, la salsa de tomate, el azúcar moreno, la melaza, la mostaza y la pimienta negra.
- Mezclar con los frijoles y el laurel.
- Hornee en una fuente de horno cubierta de 3 cuartos de galón durante 60 a 70 minutos o hasta que los frijoles se calienten por completo. Un termómetro para alimentos insertado cerca del centro de los frijoles debe indicar 73°C. Revuelva ocasionalmente (aproximadamente una vez cada 20 minutos). Añada una pequeña cantidad de agua si es necesario. Después de este tiempo, quite la tapa y hornee 30 minutos más.
- Retire la hoja de laurel y sirva.