

FRIJOLES NEGROS ESTILO CUBANO

Tiempo de preparación 10 minutos

Tiempo de cocción 20 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

2 cucharaditas de aceite de oliva

1/2 cebolla blanca

2 dientes de ajo

2 cebolletas

1/4 de un pimiento rojo

3 cucharadas de cilantro

Lata de 15 oz (424 gr) de frijoles negros, no escurrir

1/2 taza de agua, o más si es necesario

1 hoja de laurel

1/4 cucharadita de comino o más si lo deseas

1/4 cucharadita de orégano seco

1 cucharadita de vinagre de vino tinto

Sal y pimienta negra al gusto

Instrucciones:

1. Picar con un cuchillo afilado la cebolla, el ajo, las cebolletas, el pimiento rojo y el cilantro, o ponerlo en un mini picador o en un procesador de alimentos. Que queden pedacitos muy pequeños.
2. En una sartén mediana, agregar el aceite de oliva y calentarlo a fuego medio. Agregar el sofrito a la olla y saltear hasta que esté suave, aproximadamente 3 minutos.
3. Agregar los frijoles, el agua, la hoja de laurel, el comino, el orégano, el vinagre de vino tinto, la sal y la pimienta negra y dejar hervir.
4. Bajar el fuego y tapar la sartén, cocinar a fuego lento unos 15 minutos revolviendo ocasionalmente (agregar agua si está muy seco).
5. Probar de la sal y listo, sirve con arroz y unas rodajas de limón para echarle un chorrito a la hora de comer y a disfrutar!