

FRIJOLES BLANCOS EN SALSA DE TOMATES CHERRY

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Salen 4 porciones



Ingredientes:

Para hacer los frijoles:

- 600 gr. de tomates cherries, cortados a la mitad
- 1/2 cebolla morada, finamente picada
- 4 dientes de ajos, cortados en rodajas
- 2 latas de 400 gr. de frijoles blancos cannellini, yo use de dos tipo
- Sal y pimienta al gusto

Para servir:

- Piñones
- Queso ricotta o cottage o queso crema o mozzarella o sencillamente lo que tu quieras
- Aceite de oliva

Instrucciones:

1. En una sartén grande agregar aceite de oliva y calentar a temperatura media alta, agregar la cebolla y cocinar por 5 minutos.
2. Agregar el ajo, en cuanto comience a tomar color, incorporar los tomates y sal al gusto, cuando comiencen a abrirse, agregar 1/4 taza de agua, para mantenerlos jugosos, aproximadamente de 5 a 8 minutos.
3. Cuando los tomates estén suaves y se vean jugosos, utilizando una batidora de mano**, mezclar hasta que quede suave una salsa suave.
4. Incorporar los frijoles y cocinar a fuego lento durante un par de minutos, luego servir caliente con abundante aceite de oliva, piñones y queso que vas a utilizar y un buen pan crujiente, a disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Yo utilice dos tipos de frijoles; por error cuando fui al supermercado compre dos tipos diferentes y me di cuenta hasta que abrí las latas para filmar la receta, el sabor quedó igual de delicioso, solo que me gusta más el tamaño de los cannellini, pero puedes utilizar los frijoles que te gusten más o tengas en tu despensa.

** Si no tienes batidora de mano, puedes agregar los tomates a una licuadora y licuar por unos segundos, solamente recuerda de quitar el tapón de la tapa para que no haya explosiones, una vez el tomate esté licuado lo regresas a la sartén y sigues con la receta.

www.unapizcadeluna.com