



Frijoles colorados

Tiempo de preparación: N/A

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 15 minutos

Porciones: 1 litro de frijoles

¡Estos frijolitos son la cosa más deliciosa! Es de esas recetas que me gustan para decir que son como tener a «México en el plato». Todos los elementos de la milpa (creo que el comino no pero bueno, ustedes me entienden).

Tiene que probarlos y estoy segura que ya no van a querer comerlos de otra manera. Para poder hacerlos es importante que primero hagan la pasta de chile colorado (ver receta [Pasta de chile colorado](#)) y ya tengan listos los cubitos en el congelador.

Otra opción es usar la pasta de chile condimentada marca «El Buen Sazón», es una delicia. La venden en Monterrey. Si la llegan a usar solo tienen que disolverla primero en agua caliente (siguiendo las instrucciones del paquete) y poner la cantidad al gusto.

El comino no puede fallar y la manteca de puerco tampoco. Obviamente si están cuidando cuestiones de salud, pueden sustituir la manteca por aceite que no tenga sabor (uva, aguacate, cártamo, etc). No vayan a usar de coco o de oliva.

Otra ventaja es que ya guisados, los pueden porcionar en recipientes de plástico con tapa y los llevan al congelador. De esta forma se pueden dar el lujo de cocinar muchos de una sola vez y guardar para ir sacando conforme los vayan necesitando. Se pueden descongelar a temperatura ambiente si se sacan con tiempo.

Ingredientes:

- 1 Litro de frijoles (pintos, bayos o peruanos) ya cocidos con sal.
- 4 Cubos de pasta de chile colorado (ver receta [Pasta de chile colorado](#)).
- 1 Cucharada de manteca de puerco.
- 1 Cucharadita de comino fresco recién molido (puede ser al gusto).

Procedimiento:

Licuar los frijoles junto con el comino, al punto deseado de textura.

Poner a derretir la manteca en un sartén extendido.

Agregar los frijoles ya licuados, los 4 cubitos de pasta de chile colorado (ver receta [Pasta de chile colorado](#)) y dejar que se sofrían muy bien y tomen el espesor deseado.

Tomar en cuenta que espesan un poco más al enfriar.

¡BUEN PROVECHO!