

Frijol con puerco

Una tradición de cada lunes en los hogares yucatecos es el frijol con puerco, acompañado de deliciosas salsas y claro un buen chile habanero, es una delicia que no debe dejar de probar.

Aunque se acostumbra comer los lunes, no es impedimento para disfrutarlo cualquier día de la semana en alguno de los restaurantes de Yucatán.

INGREDIENTES:

- 1 kg de frijol
- 1 kg de carne de cerdo en trozos
- 1 cebolla en cuartos
- Apazote
- Habanero

PARA EL CHILTOMATE:

- 2 tomates
- 1 ajo asado
- Chile habanero
- Cilantro picado

ACOMPAÑANTES:

- Cebolla picada
- Cilantro picado
- Rábano picado
- Limones



Modo de preparación:

1. Primeramente se deben lavar los frijoles, posteriormente se ponen a cocer en una olla con agua y se les anexa la cebolla y el apazote. Cuando comience a burbujear se le agregan los trozos de carne y un poco más de agua para que la carne termine de cocinarse. No olvide la sal para darle buen sabor.

2. Se revisa constantemente hasta que la carne quede suave, en ese momento se retira del fuego, pues ya se encuentra listo.

Para el Chiltomate:

1. Se ponen a asar los tomates con el ajo y el chile habanero, una vez suaves, se les quita la cáscara y se “tamulan” todos los ingredientes, después se agrega cilantro picado y un poco de sal.

Se sirve en platos hondos, con los acompañantes previamente picados y el Chiltomate.