



Frijoles Negros Básicos

INGREDIENTES

- 8 tzs. de agua
- 3 tzs. de frijoles negros secos
- 1 chile seco
- 3 hojas de laurel
- 4 dientes de ajo
- 1 cda. de comino molido
- 1 1/2 cditas. de chile en polvo
- 1 1/2 cditas. de sal
- 1/2 cda. de pimienta negra, molida

ELABORACION

1 Primero, remoje los frijoles negros secos durante toda la noche. Escúrralos antes de cocinarlos. Corte el ajo en rodajas.

2 Agregue los frijoles negros remojados a una olla grande. Añada el chile seco, las hojas de laurel, el ajo, el comino molido y el chile en polvo.

Agregue el agua y lleve a ebullición. Reduzca el fuego a medio. Cubra con la tapa ligeramente entreabierta y deje hervir a fuego lento durante 1-1 1/2 horas, hasta que los frijoles estén tiernos

3 Durante los últimos 15-20 minutos de cocción, agregue la sal y la pimienta negra recién molida. Pruebe y ajuste la sazón si es necesario. Sirva caliente.