

Frijoles Charros

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~234 kcal

Açılış 18/10

Meksika usulü charro fasulyesi, hafif sulu yapılı ve biberli domates tabanlı kalabalık sofralarda dolaşır.

Malzemeler

- 500 gr Haşlanmış barbunya
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 adet Jalapeno
- 0.3 demet Kişniş

Yapılı

1. Soğan ve jalapenoyu küçük doğrayıp tencereye alın.
2. Sebzeleri 4 dakika çevirin ve doğranmış domatesi ekleyin.
3. Pişmiş fasulye ve 1 su bardağı fasulye suyunu tencereye katın.
4. Karşın 20 dakika kaynatın fasulye suyu koyulaşsın diye kapağı aral bırakın.
5. Kişniş ocaktan almadan hemen önce ekleyip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyenin suyunu tamamen çektirmeyin; bu yemeğin kaşıkta hafif akışkan kalması gerekir.

SERVİS ÖNERİSİ

Taze kişniş ve lime dilimiyle servis edin.