

SECONDI PIATTI

# Frijoles borrachitos

LUOGO: Nord America / Messico

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PREPARAZIONE

**1** messico!!! ci sono stata ed mi è piaciuto tantissimo...purtroppo è iniziato male(vi ricordate, era quella volta che ho sbagliato passaporto e non hanno fatto salire erik. ) poi eravamo in un villaggio americano...quindi il mangiare

mi ha incuriosito la birra come ingrediente, è venuto fuori un contorno molto saporito (noi l'abbiamo mangiato come secondo)e poi volevo farvi vedere che non è tutta piccante la cucina messicana, come magari si è portati credere

[Frijoles borrachitos](#) (fagioli stufati)



2 ho usato i fagioli neri invece dei fagioli borlotti, poi ho seguito la ricetta.

cuocere i fagioli 2min e poi ho lasciarli coperto riposare per un'ora.

aggiungere la birra e la cipolla tritata(non tanto fine) e cuocere per 2ore



3 a parte far saltare la pancetta senza olio, già a cubetti.



4 aggiungere la polpa di pomodoro



5 e la pancetta



6 e stufare per 35min.



7 , mettere una spolverata di pepe e  
servire con arroz e pane



