

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 yapısı ve biberli domates tabanıyla 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 4 dakika çevirin, domatesi ekleyin.
2. Fasulyeyi ve 1 su bardağı fasulye suyunu katıp 20 dakika kaynatın.
3. Kişniş ekleyip servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Taze kişniş ve lime dilimiyle servis edin.