

Frijoles a la Olla de Cocción Lenta

Sirve a seis

1 libra (500 gramos) de frijoles (yo use negros pero usen el que gusten)

½ cebolla blanca grande – pelada y cortada en dos

4 dientes de ajo – pelados y aplastados

Cilantro

4 tazas (1 litro) de agua

12 oz. (340 gramos) de salsa de su preferencia

Sal y pimienta

Opcional – tomates preparados, queso fresco y/o crema agria

Lave bien los frijoles y métalos en un recipiente. Llene el recipiente con agua y remoje los frijoles durante toda la noche.

Al día siguiente -- cuele los frijoles y lávelos. Póngalos en la olla de cocción lenta. Ponga la cebolla, los ajos y el cilantro encima de los frijoles. Agregue el agua y la salsa. Mezcle. Agregue sal y pimienta y mezcle bien.

Cubra la olla y cocine los frijoles por seis horas en alto.

Descarte los pedazos de cebolla y ajos grandes y sirva sus frijoles con los tomates preparados y el queso y crema (si quiere). Disfrute!

PARA LOS TOMATES:

2 tomates medianos – picados

1 cebolleta – completamente picada

Cilantro picado

½ limón grande – exprimido

Sal

Agregue los tomates, cebolleta y cilantro en un recipiente. Agregue el jugo de limón y la sal y mezcle ben.