

# Frijoles rojos con arroz



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 4hrs. 0min

Tiempo total: 4hrs. 15min , Número de porciones: **8**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/frijoles-rojos-con-arroz>

## Preparación

En una olla grande, combine el caldo, el agua, las rebanadas de jamón, la cebolla, el apio, los pimientos, el ajo, las hojas de laurel, el tomillo, el orégano y las pimientas, llevar a ebullición. Baje el fuego y cocine a fuego lento, tapado, revolviendo ocasionalmente hasta que los trozos de jamón estén tiernos, alrededor de 1-1/2 horas. Transfiera los trozos de jamón a un bol y cubrir con papel plástico. Deje enfriar. Escurrir los garbanzos (que deben haber estado toda la noche en remojo), añadir a la olla y llevar a ebullición. Baje el fuego y cocine a fuego lento, tapado durante una hora. Triturar los trozos de jamón y añadir a la olla junto con la salchicha en rodajas. Reduzca el fuego a bajo y continúe cocinando por 2-1/2 a 3 horas, revolviendo ocasionalmente hasta que los frijoles estén suaves y la mezcla esté espesa, añadir más agua o caldo si es necesario. Sazone al gusto con sal, y pimienta negra recién molida. Sirva sobre arroz blanco, adornado con cebollines en rodajas y sazonado con Tabasco, si se utiliza. Disfrute!

## Ingredientes

- 500 gramo/s Frijoles romojados
- 4 taza/s Caldo de pollo
- 4 taza/s Agua
- 2 rebanada/s gruesas de Jamón ahumado
- 2 Cebollas grandes picadas
- 2 Apios finamente picados
- 2 Pimientos verdes picados
- 4 diente/s Ajo picados
- 2 hoja/s de laurel
- 1-1/4 cucharadita/s Tomillo seco
- 1 cucharadita/s Orégano seco
- 1/4 cucharadita/s Pimienta de cayena
- 1/4 cucharadita/s Pimienta
- 450 gramo/s Salchicha ahumada cortada en rodajas
- 4 taza/s Arroz cocido
- 1 poco Salsa Tabasco

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Cereales, pastas y arroz, Legumbres, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Plato

Principal

