

Tipo de platillo: Plato fuerte

Frijoles puercos estilo Nayarit

Porciones: 4

Ingredientes:

500g	Frijoles bayos, limpios
¼ pza	Cebolla
2 pzas	Diente de ajo
c/s	Agua
2 cdas	Manteca de cerdo
5 pzas	Chile de árbol seco, entero
250 g	Chorizo fresco, troceado
6 pzas	Rebanadas de tocino, en cubos medianos
1 tza	Atún en agua, drenado
½ tza	Queso Cotija, rallado

Procedimiento:

Para los frijoles, en olla express con suficiente agua colocar frijoles, cebolla, ajo, sal y cocinar durante 40 minutos a partir de que la válvula comience a sonar.

En una cacerola caliente fundir manteca, dorar ligeramente chiles de árbol, retirar y reservar. Enseguida sofreír chorizo, tocino, atún y cocinar unos minutos. Verter frijoles con la mitad de caldo, mezclar y con ayuda de un machacador aplastar hasta obtener una textura homogénea, si es necesario, añadir el resto del caldo.

Para el montaje, servir frijoles calientes, decorar con chiles, queso Cotija y, si lo desea, acompañar con totopos.