

Cerdo con frijoles

Autor: Chef Martin Picard

Fuente: msn recetas

Porciones / Personas 4

INGREDIENTES



FRIJOLES

- 600 g de frijoles en remojo durante 24 horas
- 250 g de tocino, cortado en trozos de 1 cm
- 10 dientes de ajo, pelados y cortados por la mitad
- 2 cebolla medianas troceadas
- 150 ml (2/3 taza) de cátsup
- 100 ml (1/2 taza) de melaza

- 1,25 g (1/2 cucharadita) de mostaza seca

- 3 ramitas de tomillo

CÁTSUP

- 1 L (4 tazas) de tomates de PDC
- 1 cebolla mediana troceada
- 175 g (3/4 de taza) de azúcar
- 75 ml (1/3 de taza) de vinagre blanco
- 2 g (1/2 cucharadita) de quatre-épices (Cuatro especias) y sal



PREPARACIÓN

FRIJOLES

Cuece los frijoles en agua hirviendo durante 20 minutos aproximadamente. Tienen que hervir hasta que queden tiernos pero sin romperse. Cuélalas y ponlas en una cazuela de cerámica. Añade la manteca, la cebolla, el ajo, el ketchup, la melaza, el tomillo y la mostaza seca. Añade agua hasta cubrir y echa sal al gusto. Cocina a 150 °C durante 6 horas.

CÁTSUP

- Mezcla todos los ingredientes en un cazo. Deja que hierva y reduce el líquido a la mitad. Retirar del fuego. Mezcla la cátsup con una batidora o procesador de alimentos hasta conseguir un puré suave. Sazona. Dejar reposar.





ENVASAR

- Mete las tapas de los tarros en agua hirviendo para esterilizarlos. Esteriliza los tarros en el lavaplatos o metiéndolos en el horno a 150 °C durante 10 minutos. Rellena los tarros con los frijoles calientes. Cierra bien los tarros con las tapas, pero sin apretar demasiado. Mete los tarros en agua hirviendo durante 45 minutos. Deja que se enfríen a temperatura ambiente hasta que las tapas haga el característico sonido ¡POP! ¡Híncale el diente y tú también harás POP de gusto!

