

## Frijoles Ranch Style

Frijoles Ranch Style en olla de cocción lenta (Slow cooker)

Ingredientes:

- 500 gr. de frijol pinto (Wachtelebohnen)
- 3 chiles anchos
- 3 chiles guajillos
- 2 tomates
- 1 cebolla amarilla (chica)
- 6 dientes de ajo
- 2 tazas de caldo de pollo o de res
- 2 tazas de agua
- 2 cdtas. de comino (Kreuzkümmel)
- 6 cdtas. de azúcar morena (brauner Zucker)
- 3 cdtas. de vinagre de manzana (Apfelessig)
- ½ cdt. de romero (Rosmarin)
- ½ cdt. de oregano
- 4 cdtas. de sal
- 2 cdtas. de pimienta
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 5 cdas. de concentrado de tomate en tubo (Tomatenmark)
- 1 cda. de concentrado de pollo (Hühner Kraftbouillon / Hühnerbrühe)



Preparación:

### Remoja los frijoles:

Enjuaga los frijoles y ponlos en un tazón, cúbrelos con agua. El agua debe pasar los frijoles al menos 5 cm para lo que expandan mientras remojan. Déjalos remojar 6 a 8 horas o por toda la noche.

### Nivel de Picante:

Si quieres unos frijoles que no piquen usa 6 chiles anchos y no utilices guajillo. La receta mita y mitad es un picor medio.

### Tatemar los ingredientes:

Pela los ajos. Corta los tomates y la cebolla por la mitad. Pon en una sartén o comal los tomates, la cebolla los ajos y los chiles. Para asarlos por ambos lados, sin agregar aceite o nada. Los chiles van a cambiar más rápido de color y hay que tener quedado en que no se quemen, aproximadamente 2 minutos por cada lado a temperatura media. Retíralos de la sartén aun calientes pero manejables empieza a despepitálos.

Cuando los demás ingredientes estén asados, retíralos y apártalos para utilizarlos mas adelante.

### Rehidratar los chiles:

Pon a hervir las 2 tazas de agua. En un tazón de vidrio o resistente a al calor coloca los chiles y vierte con cuidado el agua hirviendo, cubriendo los chiles con agua. Déjalos reposar por 30 minutos.

### El caldo:

Pon en la licuadora los tomates, la cebolla, el ajo, vierte los chiles con el agua en la que los ablandaste, las especias, el vinagre y concentrados. Licua hasta integrar.

### Cocinar los frijoles:

Drena el agua de los frijoles y colócalos en la olla con el caldo y la mezcla de la licuadora. Mézclalos con una cuchara para integrarlos. Coloca el indicador de calor de la olla en alto, tapa la olla. Déjalos cocinar de 2 a 8 horas. **\*El calor que generan las ollas varía, así que revisálos cada 2 horas. Por ejemplo, mi olla no hiere a temperatura alta. Otras pueden hervir y reduce el tiempo de cocción a solo dos horas\*.**