



Habichuelas Negras a mi Manera

Ingredientes

- 2 latas de **Habichuelas Negras La Famosa**
- 3 chuletas ahumadas partidas en 4 partes
- ½ taza de auyama en cubitos medianos
- 1 ½ papas grandes
- 1 diente de ajo
- ½ ají cubanela
- 1 cebolla pequeña picada en cuadritos
- ¼ taza de verduras (recaíto)
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de sazón en polvo
- ¼ taza de aceite

Preparación

Sofreír las chuletas con el ajo, ají, cebolla, verduras, orégano, sazón en polvo en un poco de aceite. Poner las Habichuelas Negras La Famosa a hervir, echar el sofrito, las papas y auyama. Completar con un poco de agua y dejar que ablanden. Rectificar la sal y servir caliente.



6 personas



40 minutos

