

Receta: Frijoles con Pata

Ingredientes:



Se cojen las patas de las vacas y se meten a las brazas para que se chamusquen. los pelos luego se sacan y con un machete se retiran los cascotes. luego se raspan con el hacha y se parten en trozos. luego se ponen a hervir los frijoles hasta que esten al punto. despues se hechan los trozos de pata y se dejan a fuego lento para que vayan soltando la sustancia y los frijoles queden caladitos. Luego le puede gregar salsa de tomate o panela rayada.