



 45 Tiempo

 4 Porciones

## Ingredientes

- 1 lata (15 oz) de **Frijoles Negros Del Monte® (Black Beans Del Monte®)**, escurridos. Guardar  $\frac{1}{2}$  lata del jugo de los frijoles.
- $\frac{1}{4}$  taza de culantro
- 4 dientes de ajo picados
- $\frac{1}{4}$  taza de cebolla picada
- $\frac{1}{4}$  taza de chile dulce picado
- 4 cucharadas de salsa de soya
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 2 tazas de arroz pilado
- $3 \frac{1}{2}$  tazas de caldo de pollo
- Sal al gusto

## Preparación

- Caliente la mantequilla en una olla, agregue el ajo, el chile y la cebolla, y sofría hasta que suelte olor.
- Agregue el jugo del frijol, caldo de pollo, salsa y comino. Deje que hierva, agregue los frijoles y de nuevo deje que hierva bien agregando luego el arroz.
- Revuelva bien a temperatura alta durante 3 minutos.
- Por último, agregue un rollito de culantro (cilantro) picado.