



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Frijoles charros - Mexikansk böngryta med pulled pork och ris

## Böngryta, förberedelser

Vitlök 1 klyfta  
Gul lök ½ st  
Röd paprika ½-1 st  
Grön chili ½-1 st  
Koriander 10 g  
Svarta bönor, (190 g) 1 förp  
Pulled pork 1 förp

## Böngryta

Tomatpuré 1 förp  
Krossade tomater 1 förp  
Rökt chilikrydda 1 förp  
Torkad oregano 1 förp  
Three spices ½ påse  
Köttbuljong 1 påse  
Lime ½ st  
🏠 Neutral olja 1 tsk  
🏠 Vatten 2 dl  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Smör 1 msk

## Ris

Basmatiris 135 g

## Till servering

Gul lök ½ st  
Lime ½ st  
Koriander 10 g

- 1. Böngryta, förberedelser:** Hacka vitlök och all gul lök. Skär röd paprika i små tärningar. Finhacka grön chili (se tips!). Grovhacka koriander. Häll av och skölj svarta bönor. Dela pulled pork i ca 2x2 cm stora bitar.
- 2. Böngryta:** Hetta upp neutral olja i en rymlig stekgryta och fräs vitlök, hälften av löken, paprika och chili (efter egen smak) ca 3 min.
- 3. Blanda ner tomatpuré och fräs ytterligare ca 1 min.** Tillsätt krossade tomater, rökt chilikrydda (efter egen smak), torkad oregano, three spices, köttbuljong och vatten. Koka upp och sjud ca 10 min. Tillsätt svarta bönor och pulled pork och låt sjuda ytterligare ca 5 min, tills köttet är mjukt.
- 4. Ris:** Koka basmatiris enligt anvisningen på förpackningen.
- 5. Böngryta:** Smaka av grytan med lite salt, nymald svartpeppar och saft från halva limen. Blanda ner smör och den hackade koriandern.
- 6. Till servering:** Dela resten av limen i klyftor.
- 7. Servera Mexikansk böngryta med basmatiris och limeklyfta.** Toppa med resten av den hackade löken och koriander.

**TIPS!** Tänk på att färsk chili varierar i styrka, prova dig fram till önskad hetta.