

Imprima esta receta en cartulina de 8.5 "X 11", usando su impresora de escritorio, corte a lo largo de la línea punteada, luego doble por la mitad.

La receta puede caber en una caja de 6 "X 4" para uso futuro.

¡Si no usa Mi Sofrito Rico™ no podemos garantizar que su comida tenga un sabor increíble!
Entonces ... No pruebe estas recetas con otras marcas de Sofrito. ¡No funcionará!

Habichuela Rosada Pink Beans

Ingredientes: (sirve 4 - 6 personas)

1 - 16 oz rebanada de filete de jamón - ½ "de espesor
-o- chorizo - OPCIONAL

1 o 2 - Papas grandes (algunas usan batatas)

1/8 taza de aceite de oliva virgen extra

2 - cucharadas de "Mi Sofrito Puro®"

1/2 taza de aceitunas verdes sin hueso y alcaparras - OPCIONAL

2 - 15.5 oz. cans of drained Pink Beans

2 - 15.5 oz. latas de agua

1 - 8 oz. lata de salsa de tomate (no pasta de tomate)

2 - cucharadita de condimento tropical **El Sazón de Marín™**

NOTA: Este Sazon NO tiene MSG

Agregue sal marina y pimienta negra al gusto

MI SOFRITO
"El Sabor de La Isla Verde" Rico



Foto de archivo mostrada arriba

www.MarinLatinFoods.com



DOBLEZ

DOBLEZ



~ ¡Que lo disfrutes con salud! ~

www.MarinLatinFoods.com

- Mejor servido con arroz blanco español.
- la llama y continúe revolviendo.
- los frijoles cada 3-4 minutos para que no se peguen al fondo. Una vez que las papas
Esto es para que algunas de las papas se rompan y espesen la salsa. Revise y revuelva
e - Cubra la olla a fuego medio y deje que hierva por aproximadamente 10-15 minutos.
de tomate. Cuando agregue sal marina y pimienta negra, sazone al gusto.
- d - Agregue los siguientes ingredientes a la olla: frijoles rosados escurrelos, agua y salsa
ligera dorado.
- c - En una olla mediana, a fuego bajo, agregue aceite de oliva virgen extra. Cuando el
aceite esté caliente agregue: **Mi Sofrito Rico™**, **El Sazón de Marín™**, cubos de carne,
aceitunas verdes y alcaparras, luego fríe 2-3 minutos o hasta que el jamón esté
- b - Pele la papa y / o la batata y córtela en trozos medianos. (ver foto)
- a - Recorte la grasa y luego corte el jamón (-o- chorizo) en cubos de aproximadamente 1/2".

Habichuela Rosada
Pink Beans

Instrucciones
de cocina