

[Inicio](#) > [Recetas](#) > ¿Cómo hacer frijoles?

Para almorzar



25 septiembre, 2020

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

¿Cómo hacer frijoles?

Este es uno de los platos favoritos de los colombianos porque hacen parte de nuestra cultura. No hay nada más autóctono que servir los frijoles en una cazuela de barro, acompañados con arroz, arepa, patacones o lo que quieras, esta es una experiencia gastronómica que en seguida nos lleva a esas zonas montañosas de la región de Antioquia, de donde proviene esta receta. Además, es uno de los almuerzos más tradicionales en todo el país, simplemente ¡nos encanta! Pero bueno, seguro te estás preguntando ¿cómo hacer frijoles? ¿es muy difícil? ¿toma mucho tiempo? la buena noticia es que Zenú tiene soluciones prácticas y deliciosas para ti. Así que si tienes a la mano los ingredientes necesarios (que te mencionamos en la parte de abajo), nosotros te enseñamos a preparar una típica cazuela de frijoles colombianos. ¡Empecemos!

10 min.

4 porciones

Compartir



Imprimir

Ingredientes

- [Chorizo con Ternera Zenú](#)
- 1 lata de [frijoles antioqueños Zenú](#)
- 1 lata de [Maíz Zenú](#)
- arepitas

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Cómo hacer frijoles paso a paso:

1. Retira los [chorizos de ternera Zenú](#) del empaque y haz cortes diagonales en su superficie.
2. Sofríe o asa los chorizos a temperatura media, por 2 o 3 minutos en una sartén. Cuando veas que ya están doraditos, retira los chorizos de la sartén y corta cada uno en 4 trozos pequeños y reserva.
3. Aparte, pica en cuadros el plátano maduro o, con ayuda de un plato o recipiente plano, forma patacones. Cuando los tengas listos, pon a calentar en una olla aceite y cuando esté bien caliente vierte los plátanos y déjalos freír entre 3 a 4 minutos hasta lograr que estos queden bien doraditos. Resérvalos para el final.
4. Abre la lata de [Fríjoles Antioqueños Zenú](#) y ponlos a calentar en una sartén durante 5 minutos o viértelos en un recipiente apto para microondas y ponlos a calentar allí durante 1 minuto y 30 segundos.
5. Cuando tengas los fríjoles bien calientes, sírvelos en un plato profundo o, si tienes, en una cazuela de barro. Agrega por encima los Chorizos de Ternera cortados en trocitos, el plátano maduro o los patacones y por último, el Maíz Zenú, al momento de servir puedes acompañar con las arepitas alrededor del plato y poner papas ripio o fosforito por encima de la preparación.

Ahora sí, acompaña con arroz o con lo que prefieras y siéntate en la mesa con tus seres queridos a disfrutar juntos de este plato tradicional antioqueño.

Tip

El ingrediente infaltable de la **cazuela de frijoles** típicos colombianos es el **chorizo** y no olvides el aguacate, recuerda que en Zenú tenemos 3 variedades de deliciosos [chorizos Zenú](#) para que disfrutes añadiéndolos siempre a tus recetas.

Te invitamos a nuestra sección de [acompañamientos](#) para tus platos favorito, ingresa y mira todo lo que puedes hacer para darle un toque delicioso a tus comidas.



[¡Mira estos sabores en nuestro canal de recetas!](#)

Productos relacionados

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



[Chorizo Con Ternera Zenú](#)



[Frijoles Antioqueños Zenú](#)

También te puede gustar



7 julio, 2019

Bowl de arroz oriental con pinchos de pollo

Un plato completo, nutritivo y fácil de preparar para dar...

[Conoce más](#) →



17 julio, 2019

Albóndigas Primavera

Este almuerzo balanceado y fácil de preparar es una mezcl...

[Conoce más](#) →



27 septiembre, 2020

¿Cómo hacer arroz atollado?

El arroz atollado proviene del Pacífico colombiano, espec...

[Conoce más](#) →

Descubre más >



Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

COMPRAR PRODUCTOS ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

Industrias de Alimentos Zenú S.A.S Carrera 64c # 104-03Teléfono (60 + el indicativo de la ciudad) 470 52 22Medellín - Colombia
Línea de atención al cliente en el resto del país: **01 8000 519 368**



 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾