



## Frijoles antioqueños con carnes CARDISO

Disfruta en la elaboración de los más ricos platos en tus fechas especiales, con carnes de la mejor calidad que le brindan un sabor especial a tus recetas.

### Ingredientes:

- 1 pezuña de cerdo CARDISO.
- 1/2 kg. de frijoles cargamanto.
- Hogao.
- 2 dientes de ajo machacados.
- 1 lb. de tocino delgado CARDISO partido en trozos.
- 1 plátano maduro partido en cuadritos.
- 2 cubos de caldo de gallina.
- Sal y comino al gusto.

**Preparación:** Lave muy bien los frijoles y póngalos a remojar en agua desde la víspera.

Lave la pezuña CARDISO y colóquela sobre la parrilla a fuego vivo para quemarle los pelitos que tenga en la superficie, ráspela con un cuchillo, retire los casquitos de la punta y córtela en varios trocitos. Por separado, en una olla a presión, cocine los frijoles en agua que los cubra suficientemente con el caldo de gallina, no le agregue sal por el momento y déjelos hervir hasta que estén blandos "de 45 a 50 minutos".

Cuando los frijoles hayan ablandado, destape la olla y agregue el plátano maduro picado en cuadritos, el ajo machacado, los cominos macerados, los trocitos de pesuña y el tocino CARDISO cortado en porciones grandes y deje sazonar a fuego lento, revolviendo ocasionalmente durante 15 minutos o hasta que logren la espesura deseada y las carnes estén cocidas.

Luego se sirven los frijoles con pezuña, acompañados de arroz sudao, tajadas de plátano maduro, aguacate, arepa de maíz, y bastante hogao, para complementar una taza de mazamorra en pura leche y bien helada.

PLANTA DE CARNES FRÍAS y PUNTO DE VENTA - BELLO Calle 50 No. 47-58  
BELLO, CUMBRE Carrera 63 x Calle 58 No. 57A  
MEDELLÍN, BELÉN Calle 29 No. 76 - 28 • LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE: 44 44 912

