

Кубинский суп из черной фасоли



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4х человек)

Для этого рецепта мы использовали:

- **Ингредиенты**

- Мякоть томатов в кубиках 500g 200 г
- Кинза по вкусу
- Лимон 1 шт.
- Растительное масло 4 ст.л.
- Репчатый лук 1 шт.
- Рис 100 г
- Свиные ребра 200 г.
- Соль и перец по вкусу
- Сушеный красный перец 1 ч.л.
- Черная фасоль 200 г
- Чоризо 1 шт



Приготовление

1. Замачиваем фасоль на ночь в воде.
2. На следующий день отвариваем фасоль в той же воде.
3. Когда она станет мягкой, присоединяем рис и варим до его полуготовности.
4. Тушим несколько минут мякоть томатов в кубиках с солью и острым красным перцем.
5. Мелко шинкуем лук и подрумяниваем на растительном масле.
6. Обжариваем на масле колбаску чоризо, а затем свиные ребрышки с солью и перцем.
7. Добавляем в фасолевый суп томатную смесь, чоризо, свиные ребрышки и дольки лимона.
8. Варим 30 минут.
9. Перед подачей посыпаем суп рубленой кинзой и сбрызгиваем лимонным соком. Как аппетитно и ароматно!