

Chef David Orozco

Sopa de frijoles y chistorra

Ingredientes

1 Libra
Frijoles

1
Club Colombia Roja 100% Malta

1
Pimiento Pequeño

50 MI
Aceite

50 Gr
Ajo

150 Gr
Cebolla Larga

100 Gr
Cebolla Cabezona Blanca

300 Gr
Tomate

2 Gr
Comino

1 Gr
Color

2 Gr
Paprika

6
Chorizos De Chistorra

Al Gusto
Sal

Al Gusto
Pimienta



Preparación

1. Remojar los frijoles una noche antes de la preparación.
2. Hacer un guiso con cebolla larga, cebolla blanca, ajo entero, comino, paprika y color.
3. Licuar el guiso, agregar a la olla con los frijoles y adicionar 2 tazas de agua.
4. En una olla a presión, cocinar los frijoles con el guiso y la Club Colombia Roja 100% Malta.
5. Sellar la chistorra en un sartén y cortarla en 4.
6. Servir la sopa, luego agregar la chistorra y decorar con paprika.