



# Baked Beans

Greece | Fácil | 2 horas | 3/4 raciones | *Guarnición*



## Herramientas y equipos

- ~ Olla o cazuela de acero inoxidable
- ~ Sartén de acero inoxidable
- ~ Cuchara de madera u otra herramienta para agitar
- ~ Bandeja para horno
- ~ Horno

## Pasos

- 1** Remojar frijoles en agua durante ocho o diez horas.
- 2** Saltear cebolla y ajo. Añadir frijoles, tomate, perejil, sal y pimienta.
- 3** Cubrir y hornear a 175°C hasta que los frijoles estén cocidos.

## Ingredientes

Frijoles, secos	<b>500 g</b>	Perejil	<b>10 g</b>
Cebolla, picada	<b>220 g</b>	Pimienta negra	<b>5 g</b>
Ajo, machacado	<b>9 g</b>	Sal de mesa	<b>5 g</b>
Aceite vegetal	<b>240 ml</b>		
Chile en polvo	<b>5 g</b>		
Tomate, machacado	<b>400 g</b>		