

Frijoles Verdes con pezuña

Por: Chef Luz Adriana Martínez [GRUPO LAM A&B S.A.S](#)

Ingredientes

Para los frijoles

- Fríjol verde
- Pezuña de cerdo
- Quínoa tostada
- Tomate maduro
- Cebolla larga
- Aceite de achote
- Comino
- Cilantro fresco
- Fondo claro
- Salsa de café Mazorca

Para la salsa

- Semillas de café
- Cola de res
- Zanahoria
- Cebolla blanca
- Apio
- Fondo oscuro
- Mantequilla
- Espresso largo
- Panela (papelón)
- Sal al gusto



[Chef Luz Adriana Martínez](#)
Colombia

Para los frijoles; sofreímos la cebolla, el tomate y el comino junto al aceite de achiote. Cocinamos los frijoles junto a la preparación anterior durante hora y media aproximadamente.

Al terminar la [cocción](#), procesamos hasta transformarlo en un

suave puré.

Seguido este paso, le damos un toque final agregándoles un poco de quínoa tostada.

A parte, cocinamos la pezuña con fondo claro durante dos horas, la deshuesamos y damos forma cilíndrica con la ayuda de un molde. Refrigeramos

Para la salsa de café; caramelizamos la cebolla en plumas junto a los granos de café y la mantequilla. Aparte, salteamos la zanahoria, el apio y la cola de res; cuando estén dorados, incorporamos todos los ingredientes en una olla a presión y dejamos cocinar a fuego bajo durante dos horas. Retiramos de la olla, procesamos y tamizamos. Dejamos reducir hasta lograr la consistencia deseada.

Emplatado:

Ensamblamos nuestro plato y servimos acompañado por la salsa de café.