

Habichuelas Guisadas



1 lata de habichuelas rosita, escurridas (o habichuelas pintas si lo prefieres)

1/2 lata de agua (la misma lata de las habichuelas)

1/2 taza de sofrito

1 onza de alcaparrado, picado

Kielbasa (salchicha polaca) como 4 pulgadas, picada en pedazos de 1/2 pulgada

un sobre de Sazón Goya con achiote

4 onzas de salsa de tomate

1/2 cucharadita de comino en polvo

Sal y pimienta a gusto

En un caso mediano, sofría el sofrito, alcaparrado, sazón, comino y Kielbasa por 2 minutos. Agregue la salsa de tomate y sazone a gusto con sal y pimienta. cocina como 15 minutos a fuego lento y tapado.

** si no consigue Kielbasa, puede usar jamón de cocinar.