CARAOTAS NEGRAS (ALUBIAS NEGRAS)

INGREDIENTES:
1 Kg. De Caraotas o alubias Negras
1 Cebolla grande
6 dientes de ajo
4 cucharadas aceite de oliva
1 pimentón o pimiento
1 cucharada de comino
2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:
Cocinar en una olla de presión con agua las caraotas durante una hora (hasta que ablanden), cortar en dados el pimentón o pimiento rojo, la cebolla y el ajo, proceder a sofreírlo con el aceite en un sartén por separado, cuando las caraotas estén blandas colocar el sofrito, el azúcar, comino y sal, dejar cocinar por 20 minutos más, al gusto.
NOTA: Ideal para comer con arroz blanco, plátanos fritos y carne mechada
Plato tradicional Venezolano PABELLÓN CON BARANDA.