



## Adventurefuls® Frijoles Vaqueros

Están listos en 90 minutos  
Rinde 6 porciones



### Lo que necesitas

#### Ingredientes

6 galletas Adventurefuls®, trituradas  
1/2 lb de carne molida de res  
1/2 lb de tocino crudo, en cubos  
1 cebolla pequeña, cortada en cubos  
1 lata de frijoles pintos (16 oz)  
1 lata de frijoles rojos (16 oz)  
1 lata de frijoles blancos (16 oz)  
1/4 de taza de ketchup  
1/2 cucharadita de mostaza en polvo  
2 cucharadas de melaza

#### Utensilios

Tazón pequeño para mezclar  
Cuchara para mezclar  
Cacerola de 3 cuartos de galón  
Espátula  
Recipiente para horno

### Instrucciones

#### 1. Cocina la carne:

En una cacerola de 3 cuartos, dora la carne molida, el tocino y las cebollas. No la escurras.

#### 2. Antes de añadir los frijoles:

Escurre el líquido de los frijoles en un tazón pequeño y reserva. Incorpora los frijoles a la carne molida ya dorada.

#### 3. Para darle más sabor:

Mezcla las Adventurefuls trituradas, ketchup, mostaza en polvo, melaza y media taza del líquido de los frijoles en otro tazón pequeño. Una vez hecha la mezcla, añade al resto de la preparación en la cacerola. Lleva a fuego lento.

#### 4. Horneado:

Transfiere el contenido de la cacerola a un recipiente para horno. Hornea a 350 °F por 1 hora, revisando cada 15 minutos. Si los frijoles se resecan, añade más líquido de los frijoles (1/4 de taza a la vez). Retira los frijoles del horno y déjalos enfriar un poco antes de servir. ¡A disfrutar!

Receta cortesía de Greater Chicago y Northwest Indiana Girl Scouts