



Red Beans and Rice

Serves 4, slightly modified from MeghanVK, Food52.com

- ½ pound dried red kidney beans**
- 4 cups water**
- 2 tablespoons olive oil**
- ½ cup diced onion**
- ½ cup diced celery**
- ½ cup diced green bell pepper**
- 2 teaspoons minced ginger**
- 2 cloves garlic, minced** (or ¼ teaspoon dried garlic)
- 1 tablespoon tomato paste**
- 2 bay leaves** (optional)
- 1 tablespoon Creole seasoning**



Photo by: Max Falkowitz

Soak the beans overnight in four cups of water, or quick-soak them (bring to a boil for five minutes, turn off the heat, and let sit for two hours). This recipe is **not** for canned beans.

Heat the olive oil in a heavy saucepan large enough for your beans. Dump in the onion, celery, bell pepper, garlic, and ginger. Let brown, slowly, over medium-low heat for at least twenty minutes, until very tender. Stir in the tomato paste. Pour in the beans and their soaking liquid, bring to a simmer, and reduce heat to low. Add the bay leaves (if using) and Creole seasoning. Partially cover and cook over low heat for two hours, until the beans are very tender and the vegetables have cooked into the beans. Mash up about half of the beans with the back of a spoon or potato masher. Taste for seasoning, and serve warm with rice, or slices of toasted bread.



Refried Beans with Cinnamon and Clove

Serves 4 to 6, The Splendid Table, Food52.com

- 1 large onion, chopped into ¼ inch dice**
- 4 garlic cloves, finely chopped**
- 1 fresh jalapeño, seeded and finely chopped**
- 2 teaspoons ground cinnamon**
- ½ teaspoon ground cloves**
- One 14-ounce can whole tomatoes, drained**
- Two 15-ounce cans red kidney beans, rinsed and drained**
- 1 ½ cups water**
- 2 tablespoons butter**

Generously fill the bottom of a 10-inch skillet with olive oil and heat over medium-high heat. Sauté the onions with salt and pepper to taste until they begin to soften, about 3 minutes. Add the garlic, jalapeño, cinnamon, and cloves, and cook the mix until it is fragrant, 1 minute, taking care not to burn the spices. Add the tomatoes, crushing them as they go into the pan. (Careful: they may squirt juice at you!) Sauté for another minute. Stir in the beans and water. Bring to a fast simmer, crushing the beans with a potato masher as they cook, and scraping the bottom of the pan as the beans begin to thicken. Simmer until the beans are thick, about 10 minutes. Blend in the butter, and taste for seasoning just before serving.



Frijoles rojos y arroz

Sirve 4, ligeramente modificado de MeghanVK, Food52.com

- ½ libra de frijoles rojos secos
- 4 tazas de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de cebolla picada
- ½ taza de apio cortado en cubitos
- ½ taza de pimiento verde picado
- 2 cucharaditas de jengibre picado
- 2 dientes de ajo picados (o ¼ de cucharadita de ajo seco)
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 2 hojas de laurel (opcional)
- 1 cucharada de condimento criollo

Remoje los frijoles durante la noche en cuatro tazas de agua, o empaparlos rápidamente (llevar a ebullición durante cinco minutos, apagar el fuego y dejar reposar durante dos horas). Esta receta no es para frijoles enlatados.

Calentar el aceite de oliva en una cacerola pesada lo suficientemente grande para sus frijoles. Verter en la cebolla, el apio, el pimiento, el ajo y el jengibre. Deja marrón, lentamente, a fuego medio-bajo durante al menos veinte minutos, hasta que esté muy tierno. Incorporar la pasta de tomate. Vierta los frijoles y su líquido de remojo, llevar a fuego lento, y reducir el calor a baja. Agregue las hojas de laurel (si está usando) y el condimento criollo. Cubrir parcialmente y cocinar a fuego lento durante dos horas, hasta que los frijoles estén muy tiernos y las verduras se hayan cocido en los frijoles. Mash encima de alrededor de la mitad de los frijoles con la parte posterior de una cuchara o puré de patatas. Pruebe el condimento y sirva caliente con arroz o rebanadas de pan tostado.



Frijoles refritos con canela y clavo de olor

Sirve 4 a 6, La espléndida mesa, Food52.com

- 1 cebolla grande, picada en dados de ¼ pulgada
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 1 jalapeño fresco, sin semillas y finamente picado
- 2 cucharaditas de canela molida
- ½ cucharadita de clavo molido
- Un tomate entero de 14 onzas puede ser escurrido
- Dos latas de 15 onzas de frijoles rojos, enjuagados y escurridos
- 1 ½ tazas de agua
- 2 cucharadas de mantequilla

Genéricamente inferior de una sartén de 10 pulgadas con aceite de oliva y el calor a fuego medio-alto. Saltear las cebollas con sal y pimienta al gusto hasta que empiecen a ablandarse, unos 3 minutos. Añadir el ajo, el jalapeño, la canela y los clavos, y cocinar la mezcla hasta que esté fragante, 1 minuto, teniendo cuidado de no quemar las especias. Agregue los tomates, aplastándolos al entrar en la sartén. (Cuidado: ¡pueden escupir jugo en usted!) Saltee por otro minuto. Agregue los frijoles y el agua. Lleve a un rápido a fuego lento, aplastando los frijoles con una patata masher como cocinar, y raspar el fondo de la sartén como los granos comienzan a espesar. Cocine a fuego lento hasta que los granos estén gruesos, unos 10 minutos. Mezcle la mantequilla y pruebe el condimento justo antes de servir