

BLACK BEAN FIESTA SALSA (SALSA FIESTA DE FRIJOLES NEGROS)

INGREDIENTES

- 2 latas de 425 grs de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 1 taza de maíz congelado, enjuagado bajo agua tibia hasta que se descongele
- 225 grs de jícama, pelada y cortada en pequeños trozos
- 1 pimiento rojo dulce, quitar las semillas y cortar en dados
- 5 cebollas de verdeo enteras, limpias y picadas
- 2 tomates frescos, cortados en cubos
- 2 cucharaditas de ajo picado (refrigerado o fresco)
- ½ manojo de cilantro fresco, finamente picado



ADEREZO

- ½ taza de jugo de limón (fresco o embotellado)
- ¼ de taza de jugo de lima (fresco o embotellado)
- ½ taza de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva

INSTRUCCIONES

- Combine las verduras, el ajo y el cilantro, como desee, en un bowl
- Mida los ingredientes del aderezo en un mason jars.
- Cubrir el frasco y agitar hasta que el azúcar se disuelva.
- Vierta el aderezo sobre las verduras y revuelva bien.
- Deje marinar en el refrigerador durante la noche o al menos 2 horas para mezclar los sabores.
- Use una cuchara con ranuras para mover las verduras a un recipiente de servir para reducir la cantidad de aderezo.
- Servir, con la cuchara ranurada, como condimento con patatas fritas, tacos, fajitas o como ensalada.