

Black Boot Salsa (Salsa de botas negras)

INGREDIENTES

- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 lata de 15 onzas de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 1 taza de pimiento dulce rojo o verde, cortado en cubos
- 6 cebollas de verdeo, cortadas en cubos
- 1 1/2 tazas de maíz congelado, descongelado, escurrido
- 1/2 taza de cilantro picado
- Salsa de pimienta picante a gusto



INSTRUCCIONES

- Combina el limón, el aceite, el azúcar y la sal en un tazón con tapa. Revuelva para disolver el azúcar.
- Añada el resto de los ingredientes y mezcle.
- Añada la salsa de pimienta picante por gota hasta que se consiga la cantidad de calor adecuada.
- Refrigerar, cubierto durante varias horas antes de servir. Servir con patatas fritas sin sal o trozos de verduras frescas cortadas en forma de cucharas, o como ensalada marinada.