

Black and White Bean Salad (Ensalada de frijoles blancos y negros)

INGREDIENTES

- 1 taza de jugo 100% vegetal V8
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1/4 de cucharadita de ajo en polvo o 2 dientes de ajo, picados
- 1/2 cucharadita de polvo de cebolla o 1 cebolla pequeña
- 1 lata (15.5 onzas) de frijoles negros
- 1 lata (15.5 onzas) de frijoles marinos
- 1 pimiento dulce rojo, amarillo o naranja
- 1 taza de maíz congelado
- Opcional - 1-2 cucharadas de chiles verdes cortados en dados



INSTRUCCIONES

- En un tazón o recipiente de 2 cuartos de galón, mezcla el jugo, el aceite y el ajo.
- Escurre y enjuague los frijoles en un colador o colador. Limpiar y picar el pimiento y la cebolla.
- Añada las frijoles, el pimiento, la cebolla y el maíz a la mezcla de jugo. Revuelva para combinar.
- Refrigerar al menos 2 horas durante la noche.