

## Guacamole with Pinto Beans (Guacamole con frijoles pintos)

### INGREDIENTES

- 2 aguacates, muy maduros
- ½ taza de frijoles pintos, cocinados hasta que estén suaves
- 1/3 de taza de cebolla roja, cortada en cubitos
- 1 cucharada de chile jalapeño, serrano o poblano, cortado en cubos.
- ¼ taza de tomates, en cubitos
- 1 cucharadita de cilantro, picado
- 1-2 cucharadas de jugo de lima recién exprimido
- ¼ cucharadita de sal kosher
- una pizca de pimienta negra recién cortada



### INSTRUCCIONES

- Pica y saca los aguacates. Usando un triturador de papas o un tenedor, tritúralos en un pequeño tazón.
- Triture los frijoles pintos cocidos y agréguelos a los aguacates.
- Mezclar las cebollas, los chiles, los tomates y el cilantro.
- Sazonar con jugo de limón, sal y pimienta.