

## Navy Bean Shrimp Salad (Ensalada de camarones con frijoles de la marina)

### INGREDIENTES

- 1 lata (15,5 onzas) de frijoles marinos
- 3 cucharadas de cebolla dulce roja o verde.
- 1/2 taza de hojas de perejil fresco italiano
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1 libra de camarones cocidos
- 4 tomates
- Sal y pimienta
- Lechuga
- 8 aceitunas negras



### INSTRUCCIONES

- Escurrir las frijoles de mar en un colador o colador; reservar 2 cucharadas de líquido. Enjuague las frijoles.
- Aderezo: Cortar la cebolla en trozos. Usar una tijera para cortar el perejil de los tallos en una taza ½
- medir; no lavar ni empacar. Ponga ambos a un lado.
- En una licuadora o un pequeño procesador de alimentos, combine el líquido de los frijoles con el jugo de limón y la mostaza.
- Encienda la máquina. Vierta el aceite de oliva en un vapor fino a través del agujero en la parte superior como la máquina es
- corriendo.
- Quitar la tapa, añadir cebolla y perejil. Cubrir; hacer un puré de verduras a fondo.
- Ensalada: Sacar las gambas de la nevera o descongelarlas según las instrucciones del paquete.
- Quitar las colas. Ponga los frijoles y los camarones en un recipiente con tapa.
- Añada el aderezo a los frijoles y los camarones, raspando el recipiente de la licuadora. Revuelva.
- Cúbralo y refrigérelo durante la noche.
- Cuando se prepare para servir la ensalada, corte los tomates por la mitad. Exprima las semillas y deséchelas.
- Pique los tomates en trozos grandes y mézclelos con la mezcla de frijoles y camarones. Añada sal y pimienta al gusto.
- Arrancar las hojas de lechuga lavadas; colocar una en cada plato. Mezcle la ensalada ligeramente, escurra cualquier
- el exceso de aderezo, y la cuchara en montones de lechuga. Cubrir con aceitunas negras. Servir.