

Spinach and Black Bean Burritos with Salsa (Burritos de espinacas y frijoles negros con salsa)

INGREDIENTES

Salsa

- 2 tazas de tomates ciruela, cortados en cubos
- 2 cucharadas de jalapeño fresco, chile serrano o poblano, sin semillas y picado.
- 2 cucharadas de cilantro fresco, picado
- 1 diente de ajo, picado
- ½ taza de cebolla, picada
- 4½ cucharaditas de jugo de lima, recién exprimido
- ¾ cucharadita de sal kosher



Burrito

- 1 1/3 tazas de frijoles negroas, secas
- 2 ½ cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
- 1 diente de ajo, picado
- ¼ taza de cebolla, picada
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 ½ cucharadita de orégano fresco, picado
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 3 cucharadas de agua del grifo
- 8 tazas de espinacas al vapor y picadas
- 2 tazas de Queso Fresco, rallado
- 8 tortillas de harina de 6 pulgadas

INSTRUCCIONES

- En una gran olla de agua, cocine los frijoles negros hasta que estén tiernos. (NOTA: El tiempo de cocción de los frijoles depende de lo viejas y "secas" que sean. El remojo previo de los frijoles disminuirá el tiempo de cocción).
- En un tazón mediano para mezclar, combine todos los ingredientes de la salsa, mézclelos bien y déjelos a un lado.
- Caliente el aceite en una sartén grande a fuego medio. Agregue las cebollas y saltee durante 5 minutos. Añada el ajo y cocine un minuto más.
- Añada el comino, el orégano y la sal y cocine durante un minuto.
- Añada los frijoles y el agua y cocine por aproximadamente 8 minutos. Retire del fuego y manténgalo caliente.
- Montar los burritos distribuyendo uniformemente las espinacas, los frijoles, el queso y la salsa entre las ocho tortillas. Enrollar y servir.