

## Texas Caviar with Corn (Caviar de Texas con maíz)

### INGREDIENTES

- ½ taza de azúcar o Splenda
- 1/4 de taza de aceite
- 1 taza de vinagre
- 1 lata de 15,5 onzas de frijoles pintos
- 1 lata de 15,5 onzas de frijoles negros
- Una lata de 15.5 onzas de frijoles de la marina
- Una lata de 15,5 onzas de guisantes de ojo negro
- 1 lata de 11 onzas de maíz Shoepeg
- Una lata de 15,75 onzas de aceitunas negras, en rodajas
- ½ taza de aceitunas verdes, en rodajas
- 1 lata de 4 onzas de chiles verdes cortados en dados
- 3 tallos de apio
- 2 pimientos jalapeños encurtidos
- Pimienta negra
- Tortillas de maíz horneadas "Scoop".



### INSTRUCCIONES

- Vestido: Mezclar el azúcar, 1/4 de taza de aceite y el vinagre en una cacerola mediana. Llevar a ebullición.
- Verter en un recipiente de 3 o 4 tazas en el refrigerador y enfriar.
- Caviar: Escurrir y enjuagar 4 latas de frijoles y maíz de palo. Viértalo en un tazón grande.
- Cortar las aceitunas negras y verdes. Picar finamente el apio y los pimientos jalapeños.
- Añade las aceitunas, el apio, los pimientos, los chiles y el aderezo a los frijoles y el maíz. Revuelva para combinar.
- Sazonar con pimienta negra. Pruebe y ajuste la sazón si lo desea. Enfríese.
- Servir con chips de maíz horneados. Cubrir y refrigerar las sobras