



Salsa de frijoles negros y maíz

Ingredientes:

- 1 lata de 15.5 onzas de frijoles negros, escurridos y enjuagados
- 2 tazas de maíz fresco, enlatado o congelado
- ½ cebolla mediana, cortada en cubitos pequeños
- 1 manojo de cebollines verdes, cortado en rodajas finas
- 1 pimiento rojo, cortado en cubitos pequeños
- 3 cucharadas de cilantro, picado
- ¼ de taza de aceite vegetal o de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- zumo de 1 lima
- 1 cucharadita de comino
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de cucharadita de pimienta negra

Procedimiento:

1. En un tazón grande, combine los frijoles negros, el maíz (si utiliza maíz congelado, descongélelo antes de usarlo), cebolla, cebollines verdes, pimiento rojo y cilantro.
2. En un tazón pequeño o en un recipiente profundo, bata el aceite, vinagre, zumo de la lima, comino, sal y pimienta.
3. Vierta el aderezo sobre los ingredientes de la salsa y revuelva para combinar. Deje que la salsa repose para que los sabores se mezclen; cuanto más tiempo mejor.
4. Sirva esta receta como salsa o como aderezo, revolviendo antes de servir. ¡Disfrute!