



ENSALADA DE FRIJOLES NEGROS

Prepara esta deliciosa Ensalada de frijoles negros

1 porción porciones / Dificultad baja / 20 minutos

INGREDIENTES

1 taza de frijoles negros cocidos sin caldo.
1 sobre de Naranja AgriaMAGGI®.
1 tomate maduro cortado en cuatro.
2 ramitas de cebollino.
½ cebolla mediana picada finamente.
½ ají pimiento verde cortado en cuadritos.
Hojitas de perejil.
2 cucharas de vinagre.
Pimienta blanca molida al gusto.
Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. En una sartén, calienta un poco de aceite y sofríe el ají pimiento hasta dorarlo.
2. Añade la cebolla y el tomate y continúa cocinando, removiendo constantemente.
3. Agrega el sobre de Naranja Agria MAGGI® y saltea por dos minutos. Retira del fuego y reserva.
4. En un bol, mezcla los granos de frijoles negros con el sofrito preparado.
5. Incorpora dos hojas de perejil y el vinagre. Remueve bien para homogeneizar los ingredientes.
6. Rectifica el sabor con sal y pimienta. Puedes decorar con hojitas de perejil y cebollino para servir.