Aguacate relleno de salpicón de frijol

Categoría: Entrada, Vegetariano

Ponte creativa con la comida del día de hoy y prepara este delicioso platillo.

Preparación **25 min.** | Dificultad **Baja** | Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 cdas de Vinagre Blanco La Costeña®
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 2 cdas de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 4 cdas de Aceite de oliva
- Pizca de Orégano seco
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de Cebolla morada picada
- 1 taza de Lechuga bola fileteada
- 4 cdas de Zanahoria rallada
- 4 cdas de Cilantro picado
- 2 piezas de Aguacate grande

Preparación

1. Mezcla el aceite, el Vinagre Blanco La Costeña®, el orégano y sazona con sal y pimienta al gusto. Reserva.

2. Drenar los Frijoles Negros Enteros La Costeña® y reserva.

3. Combina los frijoles, el Puré de Tomate Machacado La Costeña®, la cebolla, la lechuga, la zanahoria, el cilantro y la vinagreta.

4. Corta los aguacates por la mitad y retira la semilla, rellena con el salpicón y sirve.