



Ensalada de frijoles con jalapeños

Categoría: Ensalada, Chiles, Frijoles, Vegetales

¡Se te hará agua la boca con estos deliciosos frijolitos!



Preparación
11 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 560 g de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 560 g de Frijoles Bayos Enteros La Costeña®
- 2 cdas de Jugo de limón
- 8 cdas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto
- 8 cdas de pepino picado
- 8 cdas de jitomate picado
- 60 g de queso fresco en cubos
- 2 cdas de cilantro
- 4 cdas de Jalapeños Picados en Escabeche La Costeña®



Preparación

1. Drenar el líquido de los frijoles negros y bayos.
2. Mezclar el jugo de limón con el aceite vegetal, sazonar con sal y pimienta.
3. Agregar la mezcla anterior a los frijoles, añadir el pepino, el jitomate, el queso, el cilantro y los jalapeños.
4. Revolver la mezcla anterior hasta que obtener una mezcla uniforme y servir.