



Pan árabe con camarones y frijoles al chipotle

Categoría: Cena, Mariscos, Frijoles, Mayonesa y Aderezos

Un platillo inusual pero totalmente delicioso y muy recomendable.



Preparación
20 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 1 taza de lechuga fileteada
- 1 taza de camarón pacotilla
- 1 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 84 g de jitomate en cubos
- 2 g de cebolla morada fileteada
- 2 cdas de Mayonesa con Chile Chipotle La Costeña®
- 4 piezas de pan árabe



Preparación

1. Mezclar: la lechuga, el camarón, los frijoles drenados, sazonar con sal y pimienta.
2. Mezclar el jitomate, la cebolla y la mayonesa.
3. Calentar el pan árabe por ambos lados.
4. Rellenar con la mezcla de lechuga y acompañar con la mezcla de mayonesa, jitomate y cebolla.