

www.lavidaesdulce.net

Y se nos vino la primavera, por fin, la añoraba con toda mi alma, amo el calor, el invierno debo reconocer que me paraliza un poco, con la primavera llega el calorcito y por lo mismo los asados, un asado tras otro sin parar! Los acompañamientos son un ítem muy importante dentro del asado, un para de buenos acompañamientos y el asado tiene un toque diferente! Está ensalada es deliciosa, entretenida y de colores muy lindos, sirve para salir del choclo con palmito, es un toque diferente, los porotos negros los compro listos en caja, así que nada de complicaciones, todo rápido y fácil. Les va a encantar está ensalada puros ingredientes simples que al mezclarse den un sabor único, sabroso y reconfortante, les va a encantar!!!!

Ensalada de Porotos Negros

Receta

500 grs. de choclo en grano cocido
2 tomates pelados y cortados en cubos
1 caja de porotos negros cocidos, 380 grs. (Wasil)
1/2 cebolla morada picada en cubos, amortiguada en agua hirviendo
1/2 taza de cilantro picado
1 palta grande cortada en cubos
3/4 cdita.de sal
1/2 cdita. de pimienta negra
3 cdas. de aceite de oliva
5 cads. de aceite de canola
4 cads. de vinagre de vino tinto

Mezclar todos los ingredientes y listo! Corregir los sabores si es necesario.