

SALSA TEXANA PARA PICADERAS ...



Sin cocinar / Tex-Mex / Vegetariana 100 %

DELICIOSA !

Tiempo: 15 minutos

Rinde: 12 porciones

¡El estrés por tu reunión navideña es cosa del pasado!

Esta es la ocasión perfecta para "preparar" un poco de salsa navideña estilo vaquero texano!

Esta salsa picante, picante y vibrante es muy fácil de preparar: Literalmente revuélvela y sírvela con unas papas fritas crujientes, o sobre tortillas chips o nachos, eso es todo!

¡Prepárate para vivir la mejor temporada navideña hasta el momento y deleita a amigos e invitados con esta deliciosa salsa texana!

Ingredientes:

- **1 lata (15 onzas) de guisantes de carita, escurridos y enjuagados**

- **1 lata (15 onzas) de frijoles negros, escurridos y enjuagados**
- **1 1/2 tazas de tomates roma, cortados en cubitos**
- **1 pimiento amarillo, picado**
- **1/2 taza de cebolla morada, picada**
- **1 chile jalapeño, picado**
- **1/4 taza de cilantro, picado**
- **3 cucharadas de aceite de oliva**
- **2 cucharadas de vinagre de vino tinto**
- **1 cucharada de salsa inglesa**
- **1/2 cucharadita de sal sazónada**
- **1/2 cucharadita de comino molido**
- **1/2 cucharadita de pimienta negra molida**
- **Chips de tortilla, opcionales, al gusto, para servir**

Instrucciones

Paso 1 -

En un tazón grande, agregue los guisantes de ojo negro, los frijoles negros, los tomates, los pimientos morrones, las cebollas rojas, el jalapeño, el cilantro, el aceite de oliva, el vinagre, la salsa inglesa, la sal sazónada, el comino y la pimienta negra y mezcle bien para combinar.

Paso 2 -

Servir con las tortillas chips, papas fritas o nachos!