

Tacos con aguacate y frijoles negros



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tacos-con-aguacate-y-frijoles-negros>

Preparación

En un tazón mediano, combine los frijoles negros, el maíz, la cebolla, el jugo de limón, el cilantro y la sal. Ponga a un lado para marinar. Coloque una sartén grande a fuego alto. Calentar las tortillas, uno a la vez, aproximadamente 1 minuto por cada lado. Envolver en un paño de cocina limpio para mantener el calor. Para servir, coloque una cantidad de aguacate en cada tortilla y sazone ligeramente con sal. Coloque cucharadas de la salsa sobre la tortilla y el aguacate y servir.

Ingredientes

- 1 lata/s Frijoles negros enjuagados y escurridos
- 1-1/2 taza/s Maíz (solo los granos)
- 1/2 Cebolla morada pequeña picada
- 1 Tomate picado en cubitos sin semillas
- 1/4 taza/s Jugo de limón
- 1 Chile Jalapeño cortado en cubitos
- 1/4 taza/s Cilantro fresco picado
- 12 unidad/es Tortillas
- 3 Aguacates pelados, sin semillas y en rodajas
- 1 poco Sal

Categorías

Un día normal, Mexicana, Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Visitas, Plato Principal, Snacks



