

ENSALADA DE FRIJOL BLANCO CON ADEREZO DE HIERBAS

Ingredientes:

- ½ kilo de frijol blanco cocido y ya frío
- 1 Cebolla Morada en juliana
- 1 Pimiento Morrón Rojo en juliana
- 1 manojo de Perejil picado
- 1 manojo de Cilantro picado
- 1 manojo de Hierbabuena picado
- 4 ramas de Mejorana fresca picado

Para el aderezo:

- ¼ de taza de Vinagre de Manzana
- 1 cucharita de pimentón (paprika)
- ¼ de taza de Aceite de Oliva
- 1 diente de ajo machacado
- Sal y Pimienta al gusto

Preparación:

1. Los frijoles se escurren de su caldo y se revuelven con la cebolla, el pimiento, el perejil, el cilantro, la hierbabuena y la mejorana.
2. Para preparar el aderezo se mezcla vinagre, pimentón, aceite, el ajo, la sal y pimienta.
3. Se agrega el aderezo a los frijoles, se combina bien y se refrigera. Se sirve frío como una entrada.
4. Se puede acompañar de pan tostado o tostadas.