

## Escabeche de Frijoles Negros

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdta

Cilantro Picado: 2 cdas Jengibre rallado: 2 cdas

Limón para su jugo: 1 unidad

**Salmón**: 300 Gramos **Tomate**: 1 unidad

Pan

Aceite De Maíz: 20 c.c. Harina: 190 Gramos

Pimentòn Ahumado: 1 cda

Sal: 1 cda

Cebolla Morada: 1 unidad Frijoles negros: 250 Gramos Lima para su jugo: 1 unidad

Palta: 1 unidad Sal y Pimienta: c/n

Vinagre de vino: 2 cdas

Agua tibia: 90 c.c.

Mayonesa de chipotle: c/n Queso feta: 50 Gramos

## Preparación de la Receta

- Lavar bien los frijoles y dejar en remojo por una noche.
- Colar y cocinar en agua a partir de agua fría con bicarbonato.
- Cocinar por 45 minutos, colar y reservar.
- En un bowl mezclar los porotos fríos, tomate concasee, cebolla morada picada, plata en cubos, jugo de limón y de lima, jengibre rallado, cilantro picado, sal, pimienta, vinagre de vino y salmón fresco cortado en cubos
- Dejar marinar.

## Pan

- En un bowl mezclar harina, agua, sal, aceite y pimentón ahumado y amasar hasta formar un bollo.
- Cortar en 6 y hacer bollitos.

- Estirar con palote, espolvorear con harina y cortar con cortante de circular de 9 cm.
- Freír en aceite y secar en papel absorbente.
- Poner sobre cada pan frito la mezcla de porotos y salmón.
- Terminar con mayonesa de chipotle y queso feta desgranado por encima.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/escabeche-de-frijoles-negros