

## Black Bean Salsa Recipe

¼ cup fresh lime juice  
¼ cup chopped fresh cilantro  
2 tablespoons olive oil  
1 tablespoon red vinegar  
1 teaspoon ground cumin (optional- makes it a little spicy)  
2- 15 to 16 ounce cans black beans, rinsed and drained  
1 ½ cups fresh corn kernels, blanched, or frozen corn kernels, thawed  
1 ½ cups chopped red onion  
1 ½ cups chopped tomatoes (about 3 medium)  
1 cup chopped green bell pepper

Optional- 1 large ripe avocado, halved, pitted, peeled, diced  
Can serve with Tortilla Chips

Whisk- first 5 ingredients in large bowl to blend. Stir in beans, corn, onion, tomatoes, and bell pepper. Mix in avocados; season to taste with salt and pepper. (Note- Can be prepared 2 hours ahead. Cover and refrigerate.) Transfer salsa to serving bowl.

Serve with tortilla chips or you can make a grilled chicken wrap with black bean salsa.

## Receta de Salsa de Frijoles Negros

¼ de taza de jugo de limón fresco  
¼ de taza de cilantro fresco picado  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de vinagre rojo  
1 cucharadita de comino molido (opcional- hace que sea un poco picante)  
2- latas de 15 a 16 oz de frijoles negros, enjuagados y escurridos  
1 ½ taza de granos de maíz fresco, blanqueadas, o granos de maíz congelados, descongelados  
1 ½ taza de cebolla roja picada  
1 ½ taza de tomates picados (aproximadamente 3 medio)  
1 taza de pimiento verde picado

Opcional: 1 aguacate maduro, grandes partidos por la mitad, sin semilla, pelados, cortados en cubitos Se puede servir con tortilla chips.

Mesclar- primeros 5 ingredientes en un tazón grande para mezclar. Mezcle los frijoles, maíz, cebolla, tomate y pimiento. Mezcle los aguacates; Sazone al gusto con sal y pimienta. (Nota-se puede preparar 2 horas por delante. Cubra y refrigere.) Transferir a un tazón para servir.