CHILE 3 LATAS



TIEMPO DE PREPARACIÓN:
3 minutos

TIEMPO DE COCCIÓN: 5 minutos

RINDE: 4 porciones (1 ½ tazas por porción)



INGREDIENTES:

1 lata (15 onzas) de frijoles pinto, rojos o negros, sin escurrir

1 lata (15 onzas) de maíz en grano entero, escurrido O 1 ½ tazas de maíz congelado

1 lata (15 onzas) de tomate triturado, sin escurrir

Chile en polvo, a gusto

Salsa picante (opcional)

Amount Per Serving Calories	18		
	% Daily Va		
Total Fat 2g	- ;		
Saturated Fat 0g			
Trans Fat 0g			
Cholesterol 0mg Sodium 960mg Total Carbohydrate 35g Dietary Fiber 6g	4; 1; 2°		
		Total Sugars 8g	
		Includes 0g Added Sugars	
		Protein 6g	1:
Vitamin D 0mcg	(
Calcium 91mg			
Iron 4mg	2		
Potassium 758mg	1:		

Nutrition Facts

PREPARACIÓN:

- 1. Reunir todos los ingredientes.
- Colocar los frijoles con el líquido, el maíz y los tomates con el líquido en una cacerola grande. Llevar a fuego mediano. Agregar una pizca de chile en polvo y revolver.
- **3.** Seguir revolviendo a fuego mediano hasta que hierva y esté bien caliente.
- **4.** Probar y agregar más chile en polvo si es necesario.
- **5.** Servir caliente (con la salsa picante si lo desea).
- **6.** Refrigerar las sobras dentro de las 2 horas. Consumir dentro de los siguientes 3 a 5 días.

¡Sea creativo! Agregar ajo picado o en polvo, carne cocida, cebolla picada y/o pimiento verde o rojo picado en el paso #3 de la receta.