



# Caviar de Texas

Rinde: 4 porciones

## Ingredientes

2 tazas	Col rizado (collard greens)
1 lata (15 oz)	frijoles carita, enjuagados
¼ unidad	cebolla morada, picada
2 tallos	apio, picado
¼ unidad	pimiento morrón rojo, picado
2 dientes	finamente picado

### Aderezo

2 cucharadas	aceite de canola
2 cucharadas	vinagre de manzana
1 cucharadita	mostaza Dijon
1 cucharadita	miel
½ cucharadita	salsa Worcestershire
½ cucharadita	pimienta cayena molida
¼ cucharadita	sal kosher

## Equipo

- Cucharas medidoras
- Tazas medidoras
- Cuchillo de chef
- Tabla de cortar
- Frasco de vidrio con tapa
- Tazón grande para mezclar
- Colador
- Abrelatas

## Método

1. En un frasco de vidrio, combine todos los ingredientes del aderezo.
2. Coloque la tapa y agite hasta que los ingredientes estén completamente incorporados. Reserve.
3. En un tazón grande, agregue los frijoles carita, las collard greens, la cebolla morada, el apio, el pimiento morrón y el ajo.
4. Añada el aderezo a la mezcla y revuelva hasta que esté bien combinado.
5. Guarde en un recipiente hermético en el refrigerador por hasta 5 días.