



La Menthe
Poivrée

Magasin solidaire et responsable

FARITAS AU HARICOTS ROUGES ET PAPRIKA FUMÉ



4



20 min



5 min

INGREDIENTS

- 4 faritas
- 1 bocal de haricots rouges
- 1 boîte de maïs
- 1 bocal de tomates à l'huile
- 1 échalote
- Paprika fumé
- sel, poivre, ou piment, huile

PREPARATION

- Rincer à l'eau les haricots rouges et le maïs
- Bien les égoutter
- Les verser dans un saladier
- Ajouter les tomates à l'huile coupées en fines lamelles
- Peler et ciseler une échalote
- Ajouter les épices, le sel et le paprika fumé
- Bien mélanger
- Faire revenir le tout 10 min dans l'huile des tomates
- Toaster les faritas à la poêle
- Garnir chacune de la préparation
- Replier un peu le tortilla pour une meilleure tenue

CONSEIL



Vous pouvez faire mariner votre préparation la veille ou au moins 2 h avant