



Tostadas aux haricots noirs

Casa Mendosa^{MC}

Portions 4 à 8 / 30 minutes



INGRÉDIENTS

8 tortillas de maïs Casa Mendosa^{MC}

1 c. à soupe d'huile d'olive

1/2 petit oignon rouge

1/4 c. à thé de sel cachère

2 boîtes (15 onces) de haricots noirs, égouttés et rincés

1/3 tasse de salsa préparée, plus pour servir

Garnitures facultatives

Avocat tranché

Oignon rouge en dés

Chou tranché


Salsa

Tomates en dés

Tranches de piment jalapeno

Coriandre fraîche

INSTRUCTIONS

 Préparation : **15 min** | Cuisson : **15 min** | Total : **30 min**

- 1** Préchauffer le four à 400 °F. Dans une casserole moyenne, chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive à feu moyen-vif. Couper l'oignon en dés, puis le mettre dans la casserole avec le sel et cuire 2 minutes, jusqu'à ce qu'il commence à ramollir. Ajouter les haricots noirs et 1/4 tasse de salsa, et brasser pour bien enrober. Cuire en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que ce soit chaud, environ 4 minutes. Écraser et réserver.
- 2** Entre-temps, étaler les tortillas en une seule couche sur une plaque à pâtisserie, puis les mettre au four jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, environ 6 minutes, en les retournant une fois à mi-cuisson. Préparer les garnitures désirées.
- 3** Pour servir, déposer les haricots noirs sur les tortillas Casa Mendosa^{MC} croustillantes, suivis des garnitures.
- 4** Et voilà, c'est prêt!