

## Súper Rápidos Frijoles Mejicanos y Arroz

4 porciones

Los tomates son una buena fuente de vitamina A y también son ricos en vitamina C y licopeno.

Almacenar sin cortar tomates a temperatura ambiente para un mejor sabor.



- 1 lata (14.5 onzas) de tomates cocinados mejicanos
- 2 cucharadas de sazónador para tacos
- 1 ½ tazas de arroz integral, cocido
- 1 lata (15 onzas) de frijoles negros, escurridos y enjuagados

1. Lavarse las manos con jabón y agua.
2. En una olla mediana, añada los tomates, el sazónador para tacos y el arroz cocido. Mezcle bien.
3. Añada los frijoles negros a la olla y revuelva.
4. Caliente la mezcla a fuego medio por 10 a 15 minutos. Revuelva varias veces durante la preparación.
5. Guarde las sobras en un recipiente sellado en el refrigerador hasta por 4 días.

**Información nutricional por porción:** Calorías 220, Grasa total 2g, Grasa saturada 0g, Colesterol 0mg, Sodio 730mg, Total de carbohidratos 42g, Fibra dietética 9g, Azúcares totales 5g, Proteína 8g, Calcio 6%, Hierro 15%.