

ENSALADA DE OKRA

Para: 8 Personas

Tiempo de Preparación: 1 hora

1. Escalde una libra de okra en una olla grande de agua hirviendo con sal durante aproximadamente $\frac{1}{2}$ minuto hasta que brille el color verde, escurra y deje enfriar a temperatura ambiente.
2. Corta la okra en pedazos de $\frac{1}{2}$ pulgada y descarte los tallos.
3. En un tazón grande, mezcle la okra, una lata grande de frijole negro, una lata grande de maíz dulce, una cebolla blanca en cubos grande, un libra de tomate y 3 cuchara grande de aceite de oliva virgen. Sazona con una pizca de sal y pimienta.
4. Enfríe la mezcla durante 30 o más minutos.
5. Inmediatamente antes de servir, corte un aguacate maduro en trozos de $\frac{1}{2}$ pulgada y mezcle con la mezcla de ensalada.
6. Agregue sal y pimienta a su gusto.

