

### WRAP CLASSICO

This wrap is a burrito, filled with savory black beans, crunchy peppers, rice and Mexican seasonings. For a more authentic treat, replace the Monterey Jack cheese with a mild flavored Mexican or Spanish cheese, such as manchego.

1 15 1/2-ounce can black beans, drained

1/2 cup chopped and seeded red bell pepper

1/2 cup chopped and seeded yellow bell pepper

3/4 cup cooked long-grain white rice, warm

1/4 cup chopped fresh cilantro

1/4 cup picante sauce

1 tbsp. enchilada sauce

1/2 tsp. ground cumin

1/2 cup grated Monterey jack cheese

2 10- or 11-inch flour tortillas

1. Heat the beans in a large saucepan over medium heat. Stir in the peppers, rice, cilantro, picante sauce, enchilada sauce and cumin; cook until warm, 2 to 3 minutes.

2. Divide the bean mixture between the tortillas and top with the cheese. Wrap by folding the sides towards the center, folding the bottom towards the center and continuing to roll. Makes 2 servings.

### FAJITA TRADICIONAL

Esta fajita es un burrito, rellenos de deliciosos frijoles negros, crujientes pimientos, arroz y aderezo mexicano. Para conseguir un platillo más auténtico, reemplace el queso “Monterey Jack” con queso “Mexican o Spanish” ligeramente picante.

1 lata de 15 1/2 onzas de frejoles negros, escurridos

1/2 tz de pimiento rojo picado y si semilla

1/2 tz pimiento amarillo picado y sin semilla

3/4 arroz blanco de grano grueso cocinado y caliente

1/4 tz cilantro fresco y picado

1/4 tz salsa picante

1 cda salsa enchilada

1/2 cda comino molido

1/2 tz queso Monterey rallado

2 tortillas de harina, de 10 o 11 pulgadas

CALIENTE los frejoles en un recipiente grande a calor mediano. Añada los pimientos, arroz, cilantro, salsa picante, salsa enchilada; cocine hasta que esté caliente, por 2 o 3 minutos.

DIVIDA la mezcla entre las tortillas y ponga una capa de queso. Envuelva doblando los lados hacia el centro, la parte de abajo hacia el centro y enróllelo. Rinde 2 porciones.