



PERSONNES: 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MIN

TEMPS DE CUISSON: 10MIN

## INGREDIENTS

## INSTRUCTIONS

- 4 arepas
- 200 g de haricots noirs (feijão) cuits
- 2 càs de mélange chimichurri
- 1 oignon violet émincé

- 1. Réchauffe les arepas à la poêle.
- 2. Fais revenir l'oignon avec les haricots et le chimichurri.
- 3. Fends les arepas et garnis-les du mélange chaud.

## NOTES

Une fusion colombo-argentine végétarienne et savoureuse.