



ENSALADA AZTECA

Ingredientes:

- 1 lechuga, desinfectada y troceada
- 2 cebollas moradas, fileteadas
- 2 naranjas jugosas, peladas y en gajos limpios
- 1 pimiento verde, cortado en tiras muy finas
- 100 g de aceitunas negras, deshuesadas y picadas gruesa

Para la vinagreta:

- 1 cucharada de mostaza
- 1 limón solo el jugo
- 1 cucharada de miel de abeja
- Sal y pimienta
- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)

Procedimiento:

1. Para la ensalada, en un recipiente acomoda en forma decorativa la lechuga con las cebollas, las naranjas, el pimiento y las aceitunas.
2. Para la vinagreta, mezcla la mostaza con el jugo de limón, la miel, la sal y la pimienta por último, añade el aceite de oliva en forma de hilo y bate hasta que se integre.
3. Ofrece la ensalada bañando con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

Grado de dificultad:

Porciones:

Fácil

4