



ENSALADA CON CHICHARRÓN Y ADEREZO DE AGUACATE

Ingredientes:

- 1 lechuga italiana deshojada y desinfectada
- 2 jitomates en cubos
- ½ pieza chica de cebolla morada fileteada
- 100 g de queso panela en cubos
- 2 tazas de chicharrón en trozos (100 g)

Para el aderezo:

- 1 aguacate
- El jugo de 2 limones
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 30 ml de aceite de oliva extra virgen

Procedimiento:

1. Para el aderezo, mezcla todos los ingredientes en la licuadora o procesador de alimentos. Reserva.
2. En una ensaladera, mezcla la lechuga, el jitomate, la cebolla, el queso y el chicharrón.
3. Sirve acompañada del aderezo de aguacate. Ofrece.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4