



ENSALADA CON VINAGRETA DE AGUACATE

Ingredientes:

- 1 lechuga francesa, limpia y troceada
- 1 taza de arúgula
- 1 manojo de espinacas, limpias y troceadas
- 50 g de queso manchego, cortado en cubos
- ½ taza de frutas secas, picadas
- 1 frasco de elotitos tiernos (220 g)

Para la vinagreta:

- 1 aguacate, sólo la pulpa, picado
- 1 diente de ajo, picado
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 4 cucharadas de vinagre de vino
- 1 limón, sólo el jugo
- 2 cucharadas de azúcar
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. En una ensaladera acomoda de manera decorativa la lechuga, la arúgula, las espinacas, el queso, la fruta y los elotitos.
2. Para la vinagreta, mezcla el aguacate con el ajo, el aceite de oliva, el vinagre, el jugo de limón, el azúcar y sazona al gusto.
3. Sirve la ensalada bañando con la vinagreta y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4