



ENSALADA CON VINAGRETA DE CILANTRO

Ingredientes:

- 6 tazas de lechuga italiana desinfectada
- 3 jitomates en bastones y sin semillas
- 1 taza de granos de elote de lata (200 g)
- 1 taza de queso panela en cubos (200 g)

Para la vinagreta:

- $\frac{3}{4}$ taza de aceite de oliva extra virgen (190 ml)
- $\frac{1}{4}$ taza de vinagre blanco (65 ml)
- 1 cucharadita de consomé de pollo en polvo
- 1 taza de hojas de cilantro (50 g)

Procedimiento:

1. En una ensaladera, mezcla la lechuga con el jitomate, el elote y el queso.
2. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes. Vierte la mitad de la vinagreta sobre la ensalada y mezcla.
3. Sirve y ofrece con un poco más de vinagreta.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4