



ENSALADA DE BERROS CON TOCINO

Ingredientes:

- 2 manojos de berros medianos, limpios
- 500 g de tocino, picado en cubos y frito
- 1 taza de crotones de pan (80 g)
- ¼ de taza de ajonjolí tostado para espolvorear (60 g)
- Queso Parmesano para espolvorear

Para la vinagreta:

- ½ taza de aceite de oliva (125 ml)
- 1 taza de jugo de naranja (250 ml)
- ¼ de taza de salsa de soya (60 ml)
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Para la ensalada, acomoda todos los ingredientes en un platón y reserva.
2. Para la vinagreta, licúa el aceite de oliva con el jugo de naranja, la soya y sazón con sal y pimienta al gusto.
3. Ofrece la ensalada bañando con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4