



ENSALADA DE CÍTRICOS

Ingredientes:

- 2 piezas naranja
- 2 piezas limas
- 1 pieza toronja
- 1 pieza lechuga italiana
- 1 pieza lechuga sangría
- 30 g pasitas
- 300 g queso panela cortado en cubos
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Para la vinagreta:

- 1 pieza limón verde sin semilla (jugo)
- ½ taza aceite de oliva (125 ml)
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Lava y desinfecta las lechugas. Escurre y reserva.
2. Pela los cítricos excepto el limón y separa los gajos con ayuda de un cuchillo de manera que queden sin piel. Reserva.
3. Calienta una sartén y asa el queso panela.
4. Para la vinagreta, coloca en un recipiente el jugo de limón, la sal y la pimienta. Incorpora en forma de hilo el aceite de oliva.
5. Mezcla las hojas de lechuga, los cítricos y el queso panela. Rocía la vinagreta y salpimenta.
6. Sirve y presenta.

