



ENSALADA ESTILO MEDITERRANEA

Ingredientes:

Ensalada:

6 jitomates cortados en gajos
2 aguacates, solo la pulpa cortada en cubos
200 g de queso mozzarella en rebanadas delgadas
100 g de jamón serrano cortado en tiras

Aderezo:

- ½: taza de vinagre balsámico (125ml)
- ¾: taza de aceite de oliva (180ml)
- 1 diente de ajo
- 10 hojas de albahaca fresca picada

Procedimiento:

1. En una ensaladera coloca los jitomates y mezcla con el aguacate, el queso y el jamón serrano: reserva.
2. Para el aderezo, licua el vinagre con el aceite y el ajos, salpimienta y ya sin licuar agrega la albahaca.
3. Ofrece la ensalada bañando con el aderezo.

