

ENSALADA DE CHAMPIÑONES CON ADEREZO DE CILANTRO

Ingredientes:

- 1 lechuga sangría
- 1 lechuga orejona
- 10 jitomates cherry, partidos por la mitad
- 2 tazas de champiñones fileteados

Ingredientes vinagreta:

- ½: taza de aceite de maíz
- ½: taza de aceite de oliva
- 2 tazas de hojas de cilantro desinfectadas
- ½: cucharadita de tomillo
- 1 diente de ajo
- 4 limones, el jugo
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

Procedimiento:

1. En un platón coloca las lechugas y el resto de los ingredientes de forma decorativa: reserva.
2. Para el aderezo, licua todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Acompaña tu ensalada con el aderezo.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1