



ENSALADA DE JITOMATE Y QUESO PANELA CON VINAGRETA DE PASILLA

Ingredientes:

Ingredientes

Ensalada:

- 1 lechuga italiana
- 1 lechuga sangría
- 4 jitomates, en rodajas
- 200 g de queso panela, en cubos
- 1 ½ tazas de granos de elote
- 2 tazas de tiras de tortilla, frita

Vinagreta:

- 2 chiles pasilla, sin semillas y cocidos en agua caliente
- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- ¼ de taza de vinagre de manzana (60ml)
- Sal, al gusto

Procedimiento:

Preparación:

1. Para la ensalada, acomoda todos los ingredientes en un platón de forma decorativa y reserva.
2. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes hasta integrar.
3. Ofrece la ensalada acompañada de la vinagreta.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4