



ENSALADA DEL CHEF

Ingredientes:

- 1 lechuga sangría, lavada, desinfectada y troceada
- 1 lechuga escarola, lavada, desinfectada y troceada
- 200 g de queso manchego cortado en cubitos
- 1 pechuga de pollo, cocida y deshebrada
- 3 huevos cocidos
- 3 jitomates lavados y cortados en gajos
- 1 paquete de jamón de pavo (227 g) cortado en tiras

Para la vinagreta:

- 4 limones, el jugo solamente
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- ½ cucharadita de sal
- ¼ taza de vinagre balsámico

Procedimiento:

1. En una ensaladera mezcla las lechugas y de forma decorativa coloca el resto de los ingredientes de la ensalada sobre las lechugas y reserva.
2. Para la vinagreta licúa todos los ingredientes y ofrece con la ensalada.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4