

ENSALADA MIXTA CON VINAGRETA CLÁSICA

Ingredientes:

- 1 lechuga romana lavada, desinfectada y troceada
- 1 lechuga sangría lavada, desinfectada y troceada
- 3 jitomates cortados en gajos
- 1 aguacate cortado en rebanadas
- 1 pepino cortado en rodajas
- ½ cebolla fileteada
- 150 g de champiñones fileteados
- Vinagreta
- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)
- ½ de taza de vinagre balsámico (125 ml)
- 1 limón, solo el jugo
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Para la ensalada, coloca en un platón en forma decorativa los dos tipos de lechugas con el resto de los ingredientes. Reserva
2. Para la vinagreta, licua todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Ofrece la ensalada bañando con un poco de la vinagreta.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4