

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

## ENSALADAS

### **ENSALADA DE FRUTAS CHILENAS**

#### *INGREDIENTES:*

- 2 Tazas de uvas verdes o rojas sin semillas, picadas a la mitad
- 1/2 Taza de cebolla roja picada finamente
- 1/2 Taza de pimientos rojos o verdes en lasquitas
- 1/2 Taza pepinos en rebanadas finas
- 1/2 Lechuga finamente picada
- 1 Banana madura, pero firme

#### *PREPARACION:*

Prepara (lava, pela y/o corta) los vegetales con las uvas y enfríalas bien. Al servir pon la lechuga en un recipiente que esté frío y añade el aderezo.

#### *INGREDIENTES PARA EL ADEREZO:*

- 1/4 Taza de vinagre de vino con sabor a ajo
- 1/3 Taza aceite de ensalada
- 1 Cucharadita de azúcar
- 1/2 Cucharadita de sal preparada
- 1/8 Cucharadita de orégano
- 3 Gotas de salsa picante

#### *Variación:*

Puede añadirle pollo o jamón.