

Chef Pepín



Recetas del Chef Pepín

ENSALADAS

ENSALADA PRIMAVERA CON AGUACATES MEXICANOS

INGREDIENTES:

- 3 Aguacates medianos
- 4 Tazas de lechuga mixta
- 1 Taza de rábano rallado
- 1/3 Taza de jugo de limón verde
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 3/4 Cucharaditas de sal

PREPARACION:

Corta el aguacate a la mitad, removiendo el carozo (semilla). Troza el aguacate en tajadas. Utilizando un recipiente (bowl), mezcla la lechuga y el rábano.

Aparte, en una taza, revuelve el limón, el aceite y la sal.

Coloca 4 lascas de aguacate en el borde del plato dejando un espacio en el centro y las otras 4 lascas en el lado opuesto. Rellena el centro del plato con una taza de la mezcla de la lechuga, el rábano y baña la ensalada con el aderezo.