



## Ensalada de garbanzo, flor de calabaza y queso panela

**Categoría:** Ensalada, Vegetales, Puré y Catsup

La mezcla de sabores de esta receta es ideal para tardes calurosas, no dejes de prepararla.



Preparación  
**20 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 1/2 taza de Puré de Tomate Machacado La Costeña®
- 2 cdas de Jugo de limón
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de Aceite de oliva
- 1 lata de Jalapeños Picados en Escabeche La Costeña®
- 2 tazas de Flor de calabaza limpia y troceada (hojas)
- 5 cdas de Cebolla blanca picada
- 1 taza de Queso panela en cubos
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 1 lata de Garbanzos La Costeña®



### Preparación

1. Mezclar el puré de tomate, con el jugo de limón, sazonar con sal y pimienta al gusto, incorporar batiendo el aceite de oliva, añadir los jalapeños picados, mezclar y reservar.
2. Mezclar en un tazón la flor de calabaza, la cebolla, los cubos de queso panela, el elote, los garbanzos y aderezar con la vinagreta.