



## Ensalada de naranja y jícama

**Categoría:** Ensalada

Refrescante y saludable son las dos palabras que describen a esta receta.



Preparación  
**25 min.**



Dificultad  
**Baja**



Porciones  
**4 personas**



### Ingredientes

- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 2 cdas de Chipotles en Adobo La Costeña®
- 2 piezas de Naranja
- 1/2 pieza de Jícama pelada
- 4 cdas de Aceite de oliva
- 4 cdas de Agua
- 2 cdas de Azúcar
- 1/2 taza de Jugo de naranja
- Sal y pimienta al gusto
- 10 hojas de Lechugas mixtas
- 1/2 taza de Cacahuete tostado y picado



### Preparación

1. Pela las naranjas y córtalas en rebanadas. Reserva.
2. Rebana la jícama en láminas delgadas y reserva.
3. Licúa el aceite de oliva, los Chipotles en Adobo La Costeña®, el Vinagre de Manzana La Costeña®, el agua, el azúcar, el jugo de naranja y la pimienta. Reserva.
4. Coloca una cama de hojas de lechuga, intercala la naranja con la jícama y baña con la vinagreta.
5. Sirve con cacahuete picado.