Ensalada con aderezo de mostaza y mango

Categoría: Ensalada, Mayonesa y Aderezos

Cuida tu figura con un platillo saludablemente delicioso.

Preparación **15 min.**
Dificultad **Baja**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1 lata de Mango en Almíbar Rebanadas La Costeña®
- 3 cdas de Mostaza Clásica La Costeña®
- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1/2 taza de Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 8 taza de Lechugas mixtas
- 1 taza de Pepino sin semillas en medias lunas
- 1 taza de Queso panela en cubos
- 4 cdas de Ajonjolí tostado

Preparación

1. Licúa la mitad de la lata de Mango en Almíbar Rebanadas La Costeña® con la mostaza, el vinagre, la Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña® y sazona con sal y pimienta al gusto. Reserva.

2. Corta el resto del mango en cubos y combina con las lechugas, el pepino, el queso panela y el ajonjolí.

3. Sirve la ensalada y termina con el aderezo de mostaza y mango.