



Ensalada de queso panela con jalapeños crujientes

Categoría: Ensalada

Una opción saludable y deliciosa



Preparación
25 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 60 mls de Jugo de limón
- 1/2 taza de Jugo de naranja
- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 1 taza de Aceite
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 rama grande de Cilantro
- 100 g de Pimiento amarillo en cubos
- 100 g de Pepino en cubos
- 100 g de Jitomate en cubos sin semilla
- 1/2 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 280 g de Queso panela en cubos
- 1/2 taza de Nachos de Jalapeño en Escabeche La Costeña®
- 50 g de Harina de trigo
- 1 pieza de Huevo batido
- 1/2 taza de Pan molido
- 1 taza de Aceite
- 70 g de Mezcla de lechugas



Preparación

1. Agregar el jugo de limón, el jugo de naranja y el vinagre. Licuar y añadir en hilo el aceite, sazonar con sal y pimienta al gusto. Agregar el cilantro y licuar por 5 segundos más. Reservar.
2. En un tazón añadir, el pimiento amarillo, el pepino, el jitomate, los frijoles (drenados), el queso panela, agregar vinagreta al gusto, mezclar y reservar.
3. Colocar los nachos sobre una tabla. Retirar el exceso de humedad con papel absorbente.
4. Pasar los nachos por harina, el huevo y el pan molido, empanizarlos completamente.
5. Calentar el aceite y freír los nachos hasta obtener un color dorado. Retirar el exceso de aceite y reservar.
6. Servir la ensalada sobre una cama de lechugas y terminar con los nachos fritos.