



Queso panela asado con ensalada de frijol y elote

Categoría: Ensalada

¿Quién dijo que comer algo sano tiene que ser aburrido?



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 rajas de Jalapeño La Costeña®
- 1/2 lata de Frijoles Negros Enteros La Costeña®
- 2 cdas de Cebolla morada picada
- 1/2 lata de Elote dorado La Costeña®
- 1/2 taza de Jitomate en cubos
- 1 cda Cilantro picado
- 2 cdas de Aceite de oliva
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida al gusto
- 1 cda de Orégano
- 3 cdas de Escabeche de los jalapeños
- 2 cdas de Aceite de oliva
- 8 rebanadas de Queso panela
- 8 hojas de Lechuga italiana



Preparación

1. Retirar venas y semillas de las rajas de jalapeño y picar.
2. Drenar los frijoles negros enteros y agregar la cebolla.
3. Drenar el elote y agregarlo a los frijoles, añadir el jitomate, el cilantro, las rajas picadas.
4. En un tazón agregar los frijoles, la cebolla morada picada, el elote, el jitomate en cubos, el cilantro picado, las rajas picadas, 2 Cdas. del aceite de oliva, sazonar con sal y pimienta al gusto y añadir 1/2 Cda. de orégano. Mezclar hasta que los ingredientes se integren completamente.
5. En un tazón agregar 3 Cdas. del escabeche de los jalapeños, 2 Cdas. del aceite de oliva y 1/2 Cda. de Orégano. Mezclar.
6. Marinar las rebanadas de queso panela en la mezcla anterior y asarlas en un sartén a fuego medio por ambos lados.
7. Servir en cada plato una cama de lechuga, colocar dos rebanadas del queso asado, y terminar con la ensalada de frijol y elote.