



Ensalada de sandía, elote y aguacate

Categoría: Ensalada

Una ensalada muy fresca, perfecta para los días de calor



Preparación
20 min.



Dificultad
Baja



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 80 mls de Aceite de oliva
- 2 cdas de Vinagre Blanco de Alcohol de Caña La Costeña®
- 1 cda de Jugo de limón
- Sal al gusto
- Pimienta negra molida
- 1 cda de Chilito La Costeña®
- 1 cda de Perejil picado
- 1 lata de Elote Dorado La Costeña®
- 490 g de Sandía
- 1/2 pza de Jícama pelada
- 1 pza de Aguacate



Preparación

1. Drenar la lata de elote.
2. En un tazón colocar el elote dorado, el aceite de oliva, el vinagre blanco, el jugo de limón, el chilito, sazonar con sal y pimienta. Mezclar hasta integrar todos los ingredientes.
3. Retirar la cáscara de la sandía y cortar en triángulos. Cortar la jícama en triángulos. Partir el aguacate, retirar la cáscara y cortar en láminas.
4. Acomodar en un plato intercalando la sandía con la jícama y el aguacate. Bañar con la vinagreta de elote y chilito. Servir.