



Ensalada de verdolagas con aguacate y vinagreta de tomate y chipotle

Categoría: Ensalada, Carne de cerdo, Chiles, Vegetales, Puré y Catsup, Vinagre

Disfruta de esta deliciosa ensalada con tu familia.



Preparación
15 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 4 cdas de Chipotles Picados en Adobo La Costeña®
- 4 cdas de Puré de Tomate Condimentado La Costeña®
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cdas de Vinagre de Manzana La Costeña®
- 8 cdas de aceite de oliva
- 1 taza de verdolagas limpias
- 60 g de queso panela en cubos
- 2 cdas de cebolla morada fileteada
- 2 cdas de ajonjolí tostado
- 80 g de chicharrón de cerdo en trozos pequeños
- 80 g de aguacate en cubos



Preparación

1. Batir los chipotles con el puré de tomate, sazonar con sal y pimienta.
2. Agregar el vinagre y el aceite. Reservar.
3. En un tazón mezclar las verdolagas, el queso, la cebolla y el ajonjolí.
4. Servir con el chicharrón y el aguacate. Bañar con la vinagreta de chipotle.