Ensalada mixta con aderezo de guacamole

Categoría: Cena, Ensalada, Huevo y lácteos, Guacamole y Esquites, Frijoles, Vegetales

Los nopales y los frijoles le darán un sabor muy especial a esta receta.

Preparación **20 min.** Dificultad **Media** Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 2 cdas de jugo de limón
- 2 cdas de cebolla picada
- 2 cdas de cilantro
- 3 cdas de crema ácida
- Sal y pimienta al gusto
- 1 frasco de Salsa de Guacamole La Costeña®
- 2 tazas de mezcla de lechugas
- 1 pieza de jitomate en rebanadas
- 1/2 taza de zanahoria rallada
- 1/2 taza de queso panela en cubos
- 1/2 taza de nopales asados en cubos
- 1 lata drenada de Frijoles Negros Enteros La Costeña®

Preparación

1. Mezclar; el jugo de limón, la cebolla, el cilantro, la crema, el guacamole, sazonar con sal y pimienta. Reservar.

2. Mezclar las lechugas; el jitomate; la zanahoria; el queso; los nopales y los frijoles.

3. Servir la ensalada y bañarla con el aderezo de guacamole.