



ENSALADA COBB

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 200 grs de tocino ahumado
- 400 grs de pechuga de pollo
- Sal, pimienta y 1 diente de ajo rallado
- 1 lechuga criolla
- 1 tzs de tomate partido en triángulos o cubos
- 2 aguacates
- 100 grs de queso panela La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Esta ensalada es una variedad de sabores y lo que la hace única es el toque de La Villita.

Ponemos los huevos en una olla pequeña, los llenamos con agua, para llevar a ebullición y cocinamos por 7 minutos. Retiramos la olla, quitamos el agua caliente y llenamos de agua fría y hielo. Esto ayudará a que la cáscara se desprenda fácilmente. Pelamos los huevos, cortamos y reservarlos.

Cortamos el tocino en cuadritos, lo ponemos en una sartén caliente y cocinamos hasta que quede crocante. Sacamos, escurrimos sobre papel absorbente y reservamos.

En la misma sartén con un poco de la grasa del tocino cocinamos la pechuga de pollo previamente salpimentada. Luego dejamos enfriar y cortamos en cubos o en tiras. Lavamos la lechuga y los tomates y los picamos. Partimos los aguacates y cortamos en cubos. Lo mismo hacemos con nuestro queso panela, cortamos en tiras para después formar cubitos.

En un bowl o plato grande, armamos la ensalada: la lechuga en la base y encima el resto de los ingredientes. ¡Agregamos nuestro aderezo favorito y listo!