



ENSALADA DE EJOTES CON QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

Para las papas

- 4 papas partidas en cubos medianos
- 1 cucharadita de sal

Para la ensalada

- 1/2 taza de cebolla morada fileteada
- 1/2 taza de pepino en cubos pequeños
- 2 tazas de ejote cocidos
- 2 chiles serranos finamente picados

- 1/2 taza de queso fresco La Villita
- 1/4 de taza de jugo de limón
- 1/2 taza de cilantro fresco finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

¿Por qué no una rica ensalada de verduras con el toque de La Villita? ¡Prepárala!

En una ollita a fuego medio, hervimos agua, agregamos la papa y la sal, y cocinamos por 8 minutos o hasta que la papa esté blandita. Escurrimos y reservamos.

En un bowl, mezclamos la cebolla morada junto con el pepino, los ejotes, la papa, el queso en cubitos y el jugo de limón; sazonamos con sal y pimienta, y agregamos el cilantro picado; mezclamos hasta incorporar por completo.

¡Disfruta!

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita