



ENSALADA PRIMAVERA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 15 minutos

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina con sal La Villita
- 300 gramos de elotes
- 100 gramos de frijoles enteros negros
- 1 cebolla morada
- 2 jitomates
- 1 apio
- Hojas de rúcula
- Sal
- Pimienta

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para acompañar el guisado de hoy vamos a preparar una ensalada muy sencilla de preparar.

Podemos utilizar los elotitos de lata, pero les recomiendo comprar unos en el mercado ya limpios, que solo tenemos que cocer. Los ponemos en una ollita con un poco de agua y sal. Reservamos.

Por otro lado, vamos a cocinar unos frijoles enteros negros y cortamos los jitomates en cubitos, el apio, la cebolla morada, también la rúcula.

Vamos a prender la sartén y poner 2 cucharadas de Margarina La Villita, agregamos los elotes y cocinamos unos minutos. Ahora vamos a pasar a un recipiente y añadir los ingredientes que preparamos antes.

Esta ensalada podemos acompañarla con un bistec o con pollo, ¡riquísimo!

 LaVillitaMX  @LaVillita