



ENSALADA ROJA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 30 minutos

INGREDIENTES

- 4-5 jitomates, en gajos. Si son pequeños, en rodajas.
- 3 cdas de Margarina La Villita
- 2 cdas de vinagre balsámico
- 1 cda de miel (opcional)
- 2 cdas de cebolla morada, picada
- 1 diente grande de ajo, picado
- 1 cda de perejil, picado
- 1 cda de albahaca, picada,
- 150 g de Queso Panela Cremoso La Villita, en cubitos
- Sal y pimienta, al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Para hacer los jitomates marinados: corta los jitomates en rodajas de 1/2 pulgada de grosor y colócalos en una sola capa en un plato grande y poco profundo.

En un frasco, combina el aceite balsámico, miel, cebolla, ajo, perejil, albahaca, sal y pimienta. Cierra la tapa y agita vigorosamente para emulsionar y vierte sobre los tomates en el plato.

Cubre y deja marinar durante 40 min en el refrigerador. Antes de servir, lleva los jitomates marinados a temperatura ambiente y adorna con el Queso Panela Cremoso, en cubitos y un poco de hierbas frescas picadas adicionales. ¡Disfruta!

 LaVillitaMX  @LaVillita