



ENSALADA VERANIEGA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 35 minutos

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso panela La Villita
- Lechuga romana
- 1 cebolla
- 1 jitomate
- 1 pepino
- Sal y pimienta
- 1 limón
- Aderezo
- 1 taza de cilantro picado, sin tallo
- 1/2 taza de yogurt griego
- 2 cucharadas de jugo de limón fresco
- 1 diente de ajo
- 1/4 taza de aceite de oliva
- 1 1/2 cucharadita de vinagre blanco
- 1/8 cucharadita de sal

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, para acompañar la comida nada como en queso panela La Villita.

Lavamos muy bien nuestra lechuga, le agregamos unas gotas de limón, pimienta, cebolla en tiras, pepino y jitomates.

Como toque final ponemos el queso panela La Villita en triángulos y agregamos un poco más de pimienta.

El aderezo puede ser desde un poco más de limón o una mezcla de cilantro. Este lo podemos hacer en la licuadora mezclando una taza de cilantro picado, 1/2 taza de yogurt griego, 2 cucharadas de jugo de limón, un ajo, un chorrillo de aceite de oliva y de vinagre blanco y una pizca de sal,

¡Buen provecho, amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita