Ensalada de Crispetas

Ingredientes
(para 4 personas)

Ingredientes:
- 1 Cucharada de miel mostaza
- 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1/2 Taza de queso mozzarella
- 1 Taza de pimentón rojo y amarillo
- Sal y pimienta
- 5 Cucharadas de aceite Diana con Vitaminas
- 5 Cucharadas de maíz pira para crispetas Diana
- 6 Tajadas de tocineta
- 1 Cucharada de vinagre
- 1 Cebolla cabezona morada
- 1 Cucharada de azúcar morena
- 3 Tazas de lechuga mixta

Preparación

Preparación:
- En una olla con aceite Diana con Vitaminas agrega el maíz pira Diana y tápalas a fuego alto
- Agita la olla con frecuencia mientras revienta el maíz
- Dora la tocinera en su propia grasa hasta que esté crocante
- En un sartén sofríe con aceite Diana con Vitaminas la cebolla hasta que dore
- Agrega una cucharada de azúcar morena y una de vinagre y sal hasta que caramelice
- Prepara una vinagreta con el jugo de limón, la miel mostaza, la pimienta, la sal y revuelve bien
- Agrega poco a poco el aceite hasta que emulsione bien
- Mezcla la lechuga, el queso, el pimentón, la tocineta y la cebolla caramelizada
- Pon las crispetas por encima

¡Disfruta!

Inspírate todos los días.
Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.