

Ensalada mexicana con escarola

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 2 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack de corazón de escarola
- 1 pimiento amarillo
- 1 cebolla morada
- 1 aguacate
- 100 g de tomate cherry rama
- 150 g de alubias negras
- 50 g de jalapeños
- 100 g de queso cheddar rallado
- 80 g de nachos
- Lima
- Cilantro
- Aceite de oliva
- Sirope de agave
- Sal
- Salsa picante (Tabasco)



1 Para la vinagreta, añade el zumo de lima en un cuenco, junto con el cilantro picado, aceite de oliva, sirope de agave y una pizca de sal y salsa picante. Mezcla hasta emulsionar.



2 Corta el pimiento en pequeños trozos y pica la cebolla morada finita. Parte los tomates cherrys por el medio. Pela y trocea el aguacate en cubos.



3 En un cuenco, dispón la escarola y añade el pimiento, la cebolla, los tomates, el aguacate y las alubias escurridas. Remueve suavemente para integrar los ingredientes.



4 Sirve un poco de la ensalada en un plato, añade unos jalapeños y espolvorea el queso cheddar por encima.



5 Para terminar, pon unos nachos y aliña la ensalada con unos hilos de vinagreta de cilantro.

Productos de esta receta



Pack de corazón de escarola

