



Ensalada de palmitos con **viruta de Tocineta** ahumada Zenú

Tiempo de preparación: 15 minutos
Porciones: 2

Ingredientes

200g Tocineta ahumada Zenú
2 tazas de palmitos
1 taza de lechuga verde

Vinagreta:

1/4 taza de vinagre
3/4 taza de aceite vegetal
3 cdas. de azúcar morena
1 cda. jugo de limón
3 cdas. albahaca finamente picada
3 cdas. perejil finamente picado
Sal y pimienta al gusto

Preparación

1. Parte los palmitos en trozos de 1 cm.
2. Lleva la tocineta a una sartén, horno o microondas hasta que quede crujiente. No es necesario agregar aceite, puede ver instrucciones en el empaque.
3. Sirve los palmitos sobre lechuga.
4. Corta la **Tocineta ahumada Zenú** en trozos pequeños y espolvorea sobre los palmitos.
5. Mezcla todos los ingredientes de la vinagreta y acompaña la ensalada.

Zenú[®]