



FOTO	NOMBRE DE LA RECETA	
	FECHA	7/27/2017
	TIPO DE EVENTO	Recetario
	CHEF	Sebastián Serna
	CATEGORÍA	Autor
	TIPO DE COMIDA	Ensalada
	PRODUCTOS ZAFRÁN (Griffith Foods)	Salsa Tipo Guacamole
	TIEMPO DE PREPARACIÓN:	10 minutos
	PARA CUÁNTAS PERSONAS	(6 personas)
INGREDIENTES		
1/2 taza de Salsa Tipo Guacamole Zafrán	1 lechuga crespa morada	
2 cucharadas de vinagre de frutas	1 lechuga romana	
1/2 taza de zumo de mango dulce	1 taza de tomate cherry	
1/2 cucharada de ajo en pasta	1 taza de zanahoria baby	
Sal y Pimienta	1 taza de maíz tierno	
1 Lechuga crespa verde	1 taza de mini quesos de bufala(Bocconcini)	
PREPARACIÓN		
Paso 1:	Mezclar en un bowl la salsa tipo guacamole, el vinagre, el zumo de mango, el ajo y la salpimienta hasta obtener una mezcla homogénea y ligera.	
Paso 2:	En un recipiente incorporar las lechugas troceadas y el resto de ingredientes y mezclar.	
paso 3:	Servir las porciones con vinagreta al gusto.	
MATERIAL DE COCINA	2 bowl, pinza cuchara para ensalada	
EQUIPO DE COCINA	estufa	