Ensalada de Aguacate y elotitos cambray



Ingredientes

- 1 lechuga francesa
- · 2 aguacates de Michoacán, rebanados
- 1 pimiento morrón, cortado en cubos
- 1 frasco elotitos cambray
- · 2 cebollas cambray, cortadas en rodajas

Para el aderezo

- 1 taza crema
- 1 cucharada queso roquefort
- 1 cucharada vinagre blanco
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto





Preparación

Forme una cama de lechuga y sobre ésta coloque las rebanadas de aguacate, el pimiento morrón, los elotitos y las cebollas cambray.

Para el aderezo, bata en un tazón la crema, el queso, el vinagre, la sal y la pimienta. Bañe la ensalada con el aderezo y sirva.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Dificultad: fácil Rinde 2 porciones





