

Ensalada Caprese

Tiempo total: 15 min
Tiempo para cocina: 0 min
Raciones: 4
Tamaño de porción: 1/2
taza

Ingredientes

- 1 1/2 tazas de tomates cherry
- 1 pepino mediano
- 1 taza de mozzarella fresca, cortada en trozos
- 10-12 hojas de albahaca fresca
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1/8 cucharadita de sal
- 1/8 cucharadita de pimienta

Instrucciones

1. Corte los tomates cherry por la mitad.
2. Corte el pepino en rodajas y luego en cuartos.
3. Rompa las hojas de albahaca y la mozzarella en trozos más pequeños.
4. En un tazón grande combine los tomates, los pepinos, la mozzarella y las hojas de albahaca.
5. En otro tazón, combine el aceite de oliva, el vinagre balsámico, la sal y la pimienta.
6. Vierta el aderezo sobre los tomates, pepinos, mozzarella y albahaca, mezcle y ¡disfrute!



Esta receta fue adaptada de:

www.thecomfortofcooking.com/



Public Health

Este material fue financiado por el Programa de Asistencia Nutricional Suplementaria del USDA - SNAP. Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.

