

ENSALADA DE LECHUGA ESTILO AMERICANO (WEDGE SALAD)

Ingredientes:

- 1 Lechuga bola
- 150 gms de Tomatito cherry
- 1 ramo de Cebollín
- ½ Cebolla morada
- 300 gms de tocino

Aderezo:

- ½ taza de mayonesa
- ½ taza de yogurt natural
- ½ taza de crema ácida
- 2 Cucharadas de Vinagre de Manzana
- Pimienta negra molida al gusto
- 200 gms de Queso tipo Rockefort
- Sal en caso necesario

Preparación:

1. La lechuga se corta en 6 a 8 gajos (como si fuera una naranja). Se lava cuidando que mantenga su forma, se escurre y se guarda en el refrigerador. Los tomates se cortan en mitades, el cebollín se rebana finamente, la cebolla morada se corta en cubitos y el tocino se fríe hasta que se tueste. La grasa se desecha y el tocino se pica finamente.
2. Para hacer el aderezo se mezcla con tenedor la mayonesa, el yogurt, la crema ácida, el vinagre, la pimienta, el queso cortándolo en trozos con el tenedor, el aderezo debe quedar de textura gruesa. Se prueba y en caso necesario se le agrega sal.
3. Para servir se acomoda un gajo de lechuga en el plato. Se cubre con 2 cucharadas de aderezo y se decora con tomatitos, cebollín, cebolla morada y tocino.