

# RECETAS CON LECHUGAS DON MIGUEL



## Ensalada "Don Miguel" (para 4 u 6 personas)

1 Lechuga "Don Miguel"  
½ atado de espinacas "del Nonno"  
250 gr. de tocino  
250 gr. de croutones saltados en ajo  
Mayonesa cargada al ajo.  
queso parmesano

### PREPARACION

Poner la lechuga cortada con las manos, luego la espinaca cortada con las manos, ponerle el tocino frito y picadito, luego la mayonesa (que se le agrega agua para que quede mas suelta), los croutones y el queso parmesano encima. Servir al momento.

## Ensalada de Lechuga y Espinaca "Don Miguel" (para 4 u 6 personas)

2 lechugas Oak Leaf "Don Miguel"  
2 atados de espinaca "Don Miguel"  
6 mandarinas pequeñas y sin pepa  
almendras cortadas en palitos y tostadas  
1 racimo grande de uvas  
palta

### PREPARACION

Poner en un bowl, las lechugas cortadas con la mano, las espinacas sin tallo e igualmente cortadas con la mano, mezclarlas en la ensaladera, acomodar encima los gajos de mandarina, las uvas (si son grandes partidas por mitad y sin pepas) y las almendras. En el momento de servir, pelar la palta y acomodarla en rajitas largas, espolvorearles un poquito de sal y acomodar al contorno de la ensalada.

### Aliño:

1/2 taza de aceite vegetal  
1/4 taza de vinagre blanco  
3 cucharadas de azúcar  
1/2 cucharada de sal.

Echarlo a un pomo, agitar bien y verterlo sobre la ensalada y servir inmediatamente.

## Ensalada de Berros y Lechuga "Don Miguel"

(para 4 u 6 personas)

2 lechugas "Don Miguel"  
2 tazas de berros  
6 tomates "Don Miguel"  
1 apio  
2 pimientos "Don Miguel"  
2 paltas

### PREPARACION

Poner todo en un bowl, y preparar el aliño de la siguiente manera:

1 yema de huevo duro machucado con un tenedor a la que se le agregará:

1/2 taza de aceite de oliva

1/4 taza de vinagre

1 cucharada de mostaza

sal y pimienta



## Ensalada de Lechuga y Berros

(para 4 u 6 personas)

1 lechuga "Don Miguel" cortada con la mano

2 tazas de berros

4 tomates "Don Miguel"

1 cucharada de vinagre no

1 taza de pallares cocidos

1 cebolla blanca cortada en anillos

1 atadito de culantro picado

### PREPARACION

Ponga en un bowl: la lechuga y los berros y el culantro, mezcle bien. los tomates cortados en gajos mezclarlos con los pallares y la cebolla blanca, agregarlos a la ensalada de lechugas y berros. Echar el aliño, cuidando de que llegue a toda la ensalada en forma pareja. Servir de inmediato.

## Ensalada Primavera

(para 4 u 6 personas)

- 1 bolsa de espinaca "Don Miguel"
- 1 lechuga "Don Miguel"
- 2 tomates "Don Miguel"
- 1 pepino "Don Miguel"
- 1 pimiento rojo "Don Miguel"
- 1 pimiento amarillo "Don Miguel"
- 1 pimiento naranja "Don Miguel"
- 1 taza de croutones
- aliño
- 1 taza de aceite
- ½ taza de vinagre blanco
- ¼ taza de azúcar
- 3 cdas. de ajo picado

### PREPARACION

Lavar y cortar la lechuga y las espinacas. picar los tomates, el pepino y los pimientos. para preparar el aliño, mezclar todos los ingredientes y agitar bien antes de aderezar la ensalada. aderezar justo antes de servir.