



# Ensalada verde con panceta, tomates y crutones.

## ☐ Ingredientes:

- 1/2 kg de tomates cherry, cortados a la mitad
- 1 cebolla pequeña, en rodajas finas
- 5-6 fetas de panceta
- 4 rebanadas gruesas de pan, cortadas en cubos
- 2 paltas, cortadas en trozos
- 3-4 tazas de rúcula
- 1/2 taza de hojas de albahaca fresca cortadas en tiras finas
- Aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta al gusto

## ☐☐☐ Preparación:

- ✓☐ Mezclar los tomates cherry y la cebolla con un chorrito de aceite de oliva y vinagre balsámico para que se marinen mientras fríe la panceta.
- ✓☐ Freír la panceta hasta que esté crujiente. Dejar a un lado en un plato con papel toalla.
- ✓☐ En la misma sartén donde freímos la panceta agregar pan y cocinar a fuego medio hasta que esté dorado y crujiente. Dejar reposar en un plato forrado con papel toalla.
- ✓☐ Desarmar la panceta con las manos en pequeños trozos.

- ✓ En una ensaladera, mezclar suavemente la panceta, los crutones, la palta, la rúcula y la albahaca.
- ✓ Condimentar con aceite de oliva, vinagre balsámico, sal y pimienta según sea necesario. ¡SERVIR Y DISFRUTAR!