



RECETA 1: Ensalada de la huerta (2 Personas)

1



Empezaremos lavando todas las verduras para quitar cualquier posible germen o impureza. Después de lavar conviene escurrirlas bien para que no tengamos una ensalada aguada.

2



Cortaremos las hojas de lechuga realizando cortes transversales a la longitud de la hoja. Una vez tengamos toda la lechuga cortada la echaremos en la ensaladera.

3



Cortaremos los tomates en gajos. Seguidamente los añadimos a la ensaladera junto con la lechuga.



RECETA 1: Ensalada de la huerta (2 Personas)

4



Cortaremos en tiras la cebolla y la introducimos también en la ensaladera junto al resto de ingredientes.

5



Sacamos los espárragos y los champiñones de las latas y los escurrimos bien antes de añadirlos a la ensaladera. Si los espárragos son muy grandes se pueden cortar transversalmente .

6



Cortamos el queso de burgos en cubitos y los echamos en la ensaladera.



RECETA 1: Ensalada de la huerta (2 Personas)

7



Por último echamos la mayonesa y la albahaca al gusto. Con la cuchara y el tenedor podemos removerlo todo para que se mezclen todos los ingredientes.
Ya está listo para servir.