

ENSALADA DE PANELA Y JITOMATE.

4 personas.

Ingredientes:

4 jitomates bola

300 gr panela

1 cebolla mediana, morada

10 hojas de albahaca

4 cdas aceite oliva ó más

1 cda. Vinagre de su preferencia

1 diente de ajo

Sal y pimienta

-se rebanan los jitomates bola, desecha las tapas.

-rebane la cebolla lo más delgado que pueda. Desgajarla.

-rebane la panela delgada.

-En un plato por persona acomode alternando, rebanada de jitomate, aros de cebolla y panela.

Repita la operación, calculando 3 rebanadas de jitomate por persona.

-espolvoree albahaca picada y un toque de sal y pimienta.

-en un recipiente pequeño, añada el aceite, sal, pimienta y vinagre de su preferencia (Jerez, Balsámico, vino blanco, vino tinto, etc.) un diente de ajo machacado. Revuelva y chorree la

torre de jitomate y panela con este preparado. (vinagreta)

-adorne con mezclum de lechugas y una hoja de albahaca.

El crujiente sugerido: nuez de la India.