



The world's finest.



ARROZ MEXICANO CON AGUACATE Y POLLO

Los ingredientes de esta deliciosa ensalada estilo mexicano combinan colores y texturas que hacen una delicia de cada bocado. Sírvala como ensalada de entrada en un buffet o bien preséntela en platos individuales para una reunión formal.

- 3 tazas de arroz cocido
- 1 lata de frijoles negros (19 onzas), escurridos y secos
- 1 taza de jitomate fresco picado
- 1 taza de lechuga finamente rebanada
- 1/4 de taza de cilantro picado
- 1/2 taza de aderezo preparado de aceite y vinagre, repartir en dos porciones
- 2 tazas (10 onzas) de pollo o pavo cocido, cortado en cubitos
- 2 aguacates mexicanos, cortados por la mitad, deshuesados, pelados y cortados en cubitos de 1 pulgada

En un tazón grande, combinar el arroz, los frijoles, el jitomate, la lechuga, el cilantro y 1/4 de taza de la vinagreta. Servir en el platón. En un tazón mediano combinar el pollo o pavo, los aguacates y el 1/4 de taza de la vinagreta restante. Colocar encima de la mezcla de arroz. Decorar con hojas de lechuga, si lo desea.

RINDE de 4 a 6 porciones

Para buscar más recetas e información, visitar www.avocadofiesta.com