



The world's finest.



ENSALADA DE AGUACATE MEXICANO Y TORONJA CON ADEREZO DE TOCINO

La exquisita textura cremosa del aguacate complementa esta ensalada caliente mientras que los trocitos de toronja agregan un refrescante sabor. Invite a sus amigos a comer lunch o sívalo como plato de entrada en una cena.

- 4 tortillas de harina, grandes (10 pulgadas)
- 2 aguacates mexicanos maduros, deshuesados y pelados, cortados por la mitad
- 4 tazas de ensalada verde mixta
- 1 toronja grande rosa o blanca, en gajos y cortada en trozos grandes (aproximadamente 1 taza ligeramente empacada), reservar el jugo
- 1 taza de jícama, en corte juliana (palitos) de 1/2 pulgada
- 3 onzas de queso fresco o queso feta cheese, cortado en cubos de 1/2 pulgada (3/4 de taza)
- 6 rebanadas de tocino
- Aceite vegetal, si fuera necesario
- 2/3 de taza de cebolla roja en rebanadas finas
- 3 chiles jalapeños, sin semillas, cortados en rajitas delgadas
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de pimienta negra molida

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



The world's finest.

Precalentar el horno a 350° F. Rociar una charola grande para hornear con spray de aceite comestible. Acomodar las tortillas en la charola, rociar ligeramente con el aceite comestible. Hornear hasta que estén tostadas y comiencen a dorarse, de 6 a 8 minutos; transferir a 4 platos. Cortar y apartar 12 rebanadas finas de aguacate; cortar el resto de los aguacates en cubitos. En un recipiente grande combinar la ensalada verde mixta, los trozos de toronja, la jícama, el queso fresco y el aguacate en cubitos. En un sartén grande cocinar el tocino a fuego medio-bajo hasta que esté crujiente, escurrir. Vaciar el aceite del tocino en una taza de medir. Si es necesario, añadir aceite vegetal para completar 1/4 de taza. Poner el contenido de esta taza en el sartén y calentar a fuego medio. Agregar la cebolla y el chile jalapeño y cocinar hasta que estén acitronados. Añadir el jugo de limón, el azúcar, la sal, la pimienta y las 3 cucharadas restantes del jugo de toronja hasta que suelte el hervor, moviendo para incorporar los trocitos del tocino. Verter la mezcla en el tazón donde reposa la mezcla del aguacate; revolver ligeramente y dividir la ensalada para cada tortilla. Desmoronar el tocino sobre las ensaladas y adornar cada una con 3 rebanadas de aguacate.

RINDE 4 porciones