

www.lavidaesdulce.net

Esta receta es verdaderamente lo máximo! La ensalada verde es lejos la ensalada que mas hacemos en todas nuestras comidas y parrilladas, siempre que invitamos a comer hay una ensalada verde en la mesa, para los mas light o las adictas a la dieta, bueno cualquiera sea la razón esta ensalada verde es alucinante, paso a ser la protagonista de la comida en vez de un simple acompañamiento.

Lo que hace de esta ensalada una rockstar es su aliño, agridulce, aterciopelado y suave y por su puesto su crocancia que es dada por prosciutto qué va al horno por lo que queda crunchy!

Les prometo que van a amar esta ensalada es lejos la que más éxito ha tenido en las clases y en mi mesa!

Ensalada Verde con Aliño de Prosciutto Crocante

Receta

tu mix verde favorito
4 tajadas de prosciutto
1/2 taza de aceite de oliva
2 cucharadas de jugo de limon
2 cucharadas de vinagre blanco
2 cucharaditas de syrup
sal y pimienta a gusto
parmesano a gusto para decorar

Calentar el hornos 180 grados, en una placa de silicona poner el prosciutto y dorar hasta que quede crispy, unos 15 minutos.

En un bol mezclar el aceite, vinagre, limón, syrup, salpimentar a gusto, agregar el prosciutto molido con los dedos y servir inmediatamente sobre un mix verde, agregar queso parmesano para decorar.