



Receta: Ensalada de corazones de alcaucil

Ingredientes

3 cucharadas de mayonesa | 1 ½ cucharada de curry en polvo | 6 corazones de alcauciles cocidos y cortados en cuartos | 3 cebollitas de verdeo picadas | 1 taza de trozos de ananá | 1 ½ taza de arroz cocido | ½ tallo de apio cortado en cubos | 1 taza de aceitunas negras descarozadas | Jugo de limón, sal, pimienta, salsa inglesa y paprika.

Preparación

Mezcle la mayonesa con le curry en polvo y reserve.

Ponga los corazones de alcauciles, las cebollitas, el ananá, el arroz, el apio y las aceitunas en un tazón. Vierta la mayonesa sobre los ingredientes de la ensalada y revuelva bien.

Agregue el jugo de limón, la salsa inglesa, la sal, la pimienta y la paprika. Sirva sobre hojas de lechuga.