

Ensalada Estilo Ybor City

Tiempo total

15 minutos

Porciones

4

Ingredientes

- 1 limón, para el jugo
- 2 cucharadas de salsa Worcestershire
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1/2 taza de vinagreta de ajo
- 1 tomate grande
- 2 oz de queso pecorino romano
- 4 oz de jamón del deli, cortado en rebanadas finas
- 4 rebanadas de queso suizo (unas 3 oz)
- 1/2 taza de aceitunas españolas en rodajas
- 1 bolsa (16 oz) de mezcla de ensalada clásica

Pasos

1. Exprime el jugo de limón (2 cucharadas). Coloca en un tazón pequeño: el jugo de limón, la salsa Worcestershire, el orégano y la vinagreta; bate para mezclar. Pica el tomate en trozos grandes. Ralla finamente el queso pecorino romano (1 taza). Corta el jamón y el queso suizo en tiras del tamaño de un bocado. Escurre las aceitunas.
2. Coloca todos los ingredientes en un cuenco grande y mézclalos suavemente para cubrirlos; sirve.

Información nutricional

Cantidad por ración de 1/4 de receta: Calorías 330, Grasa total 25g, Grasa saturada 8g, Grasa trans 0g, Col 55mg, Sodio 1180mg, Carbohidratos 12g, Fibra 2g, Azúcares totales 9g (incl. 4g azúcares añadidos), Proteínas 17g, Vit D 0%, Calc 20%, Hierro 6%, Potas 6%