

# Ensalada de Lechuga y Panceta

Tiempo de preparación: 15 Min



## Ingredientes

**Cubos De Pan Tostado:** 50 Gramos

**Panceta ahumada:** 200 Gramos

**Lechuga criolla:** 150 Gramos

## Vinagreta

**Ajos asados:** 2 Dientes

**Jugo de Limón:** 2 cdas

**Aceite De Oliva:** c/n

**Mostaza en grano:** 2 cdas

## Preparación de la Receta

- Cortar **panceta** en lardons de 1 cm y *saltear* en sartén sin hasta *dorar*, reservar sin tirar la grasa que suelta.

## Vinagreta

- En un bowl mezclar 2 cdas de *mostaza* en grano, *ajo* asado, *jugo de limón* e ir agregando de a poco en forma de hilo aceite de oliva hasta emulsionar.
- Añadir 1 cucharada de la grasa que soltó la *panceta* e integrar.

## Armado

- Colocar las hojas de **lechuga** en la base de la ensaladera.
- Agregar la *panceta* dorada, los cubos de pan dorados y terminar con la vinagreta por encima y condimentando todas las hojas.