elGourmet

# Ensalada Placera

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Aderezo

**Cebolla Morada**: 1/4 unidad
**Orégano seco**: 1/2 cda
**Vinagre Blanco**: 2 cda
**Chile chiltepin**: 1 unidad
**Sal de grano**: 1 cda

### Ensalada

**Aguacate**: 1/2 unidad
**Cebolla Morada**: 1/4 unidad
**Cilantro**: 1 Manojo
**Frijoles negros cocidos**: 400 grs
**Nopales Cocidos**: 5 unidad
**Sal**: c/n
**Tomate**: 1 unidad
**Chicharrón de cerdo**: 100 grs
**Cueritos de cerdo en escabeche**: 3 Unidades
**Limon**: 1 unidad
**Queso Panela**: 300 grs
**Aceite De Oliva**: 50 cc
**Vinagre de chiles en escabeche**: 50 cc

## Preparación de la Receta

### Aderezo

- Mezclar el chiltepín, *orégano*, la *cebolla* morada, la sal de grano, y el *vinagre* blanco.

### Ensalada

- Mezclar la *cebolla* morada cortada en juliana con los nopales cortados en tiras medianas, los cueritos picados y *sazonar*.

- Agregar los frijoles negros, el queso *panela* cortado en cubos, el *vinagre* de los chiles en escabeche y el aceite de oliva.
- Integrar las hojas de *cilantro* y el *jugo* de *limón*.

## Montaje

- Servir la ensalada sobre el *chicharrón* de *cerdo*.
- Decorar con rebanadas de *aguacate*.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-placera**