

## Ensalada Antipasto

**INGREDIENTES:****ADEREZO:**

- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon
- 2 dientes de ajo, finamente picados
- ½ cucharadita de orégano
- Sal de mar
- Pimienta negra

**ENSALADA:**

- 1 cabeza de lechuga romana
- 2 milanesas de pollo de 120 g cada una, a la plancha y cortada en tiritas
- 100 g de pechuga de pavo en tiritas
- 100 g de pepperoni
- 100 g de queso mozzarella
- ½ taza de pimientos rojos sin semillas y picados en cuadritos
- ½ taza de corazones de alcachofas, picados en cuadritos
- ½ taza de jitomates cherry, partidos a la mitad
- ¼ taza de cebolla morada, finamente picada
- 3 cucharadas de aceituna negra, picadita
- Hojuelas de chile seco al gusto

Rinde: 4 porciones

**PREPARACIÓN:****ADEREZO:**

Combina todos los ingredientes y emulsiona bien para integrar. Reserva

**ENSALADA:**

Coloca un poco de lechuga finamente picada en cada plato y ve acomodando un poco de trocitos de pechuga a la plancha, pechuga de pavo, pepperoni, queso mozzarella, pimientos rojos, alcachofas, jitomates cherry, cebolla morada, aceitunas negras y espolvorea hojuelas de chile seco.

*Agrega el aderezo al gusto y disfruta*