



VEGETALES FRESCOS  
hasta tu mesa

## Ensalada de espárragos con tomate cherry aceitunas negras y huevo



### Ingredientes:

- 750 Grs. **Espárragos MR. LUCKY**
- 1 Taza de aceitunas negras
- 2 Tazas de **tomate CHERRY MR. LUCKY** cortados a la mitad
- ¼ Taza de aceite de olivo
- 3 Huevos cocidos cortados y pelados
- Sal y pimienta



### Preparación:

1. En una cazuela no muy honda coloca 1 litro de agua a hervir.
2. una vez que hierva añade 1 cucharada de sal, corta 2cm. de la parte de abajo de los espárragos, ponlos a hervir con las puntas hacia arriba por 3 minutos.
3. Hiérvelos con la punta dentro del agua por 2 minutos.
4. Sácalos del agua y pásalos a un recipiente con hielo para cortar la cocción y que queden crocantes.
5. Combina los espárragos, las aceitunas, los jitomates, encima coloca el huevo.
6. Baña con el aceite de olivo.
7. Sazona con sal y pimienta.



Todos los Productos **MR. LUCKY** son seguros:  
[www.mrlucky.com.mx](http://www.mrlucky.com.mx)



*MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio*