



VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Lechuga romana, tomate cherry, tocino y aderezo de shallots



Ingredientes:

- 150 Grs. tocino frito y picado (reserva la grasa donde lo freíste)
- 2 Tazas de **tomates cherry MR. LUCKY** cortados por mitad
- 2 Cucharadas de **shallots MR. LUCKY** picados
- ½ Taza de crema
- 1 Cucharada de mostaza francesa
- 2 Cucharadas de vinagre de vino
- Sal y pimienta
- 1 **Lechuga romana MR. LUCKY** lavada y cortada en cuatro partes



GARANTÍA. 100%
Riego con Agua de
Pozo Profundo

Preparación:

1. En un sartén fríe el tocino. fríe los shallots, añade la crema, la mostaza.
2. En el mismo aceite fríe los shallots, y añade la crema, la mostaza y deja que hierva por dos minutos.
3. Fuera del fuego incorpora el vinagre, revuelve bien, sazona con sal, pimienta y deja que se enfríe.
4. Coloca en un platón la lechuga, encima los jitomates y baña con el aderezo
5. Encima coloca el tocino.

Todos los Productos MR. LUCKY son seguros:
www.mrlucky.com.mx



MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio