



A PROGRAM OF NATIVIDAD

Ensalada de Arúgula con Granos de Elote

PARA EL ADEREZO

- El jugo de 1 naranja
- El jugo de 1 limón amarillo
- El jugo de 1 limón verde
- 2 cucharadas de miel de agave
- 3 cucharadas de vinagre de vino blanco
- Sal y pimienta
- 1-2 cucharaditas de semilla de apio
- 2 cucharadas de perejil picado
- ½ taza de mayonesa
- 1 taza de yogur griego

Mezclar todos los ingredientes de arriba juntos, saboreé y ajuste los condimentos. El aderezo se puede preparar con 2 días de anticipación o por lo menos 1 hora antes de mezclar con la ensalada.

PARA LA ENSALADA

- 2 tazas frescas de maíz
 - 1 pimentón rojo, picado en cuadritos
 - 1 cebolla morada, picada en cuadritos
 - 4 onzas de arúgula
1. Combine los primeros tres ingredientes y mezcle con un poco del aderezo.
 2. Deje reposar.
 3. Mezcle la arúgula justo antes de servir y cubrir con aderezo. Añadir más aderezo si es demasiado seco.

Sirve de 6-8 como un complemento.



Wild Thyme Deli & Café and Michael's Catering are owned and operated by well-known chef Terry Teplitzky.