

Ensalada de Tomate con Caribeño y Cilantro

Tupperware®

Rinde 6 porciones

Ingredientes

2 tomates grandes, cortados en gajos
1 cebolla roja grande, rebanada fina
Vinagreta de Mojo, receta a continuación
2 aguacates Haas grandes maduros, cortados en gajos
hojitas de cilantro, de adorno

Mojo Caribeño de Cilantro

¼ taza de jugo fresco de lima
2 Cdas. de vinagre de arroz
1 Cucharada de miel
¼ taza de cilantro, picadito
2 cucharaditas de Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo
½ taza de aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta fresca molida al gusto

En el Recipiente Quick Shak® combina el jugo de lima, vinagre de vino y arroz, miel, cilantro, Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo y sal y pimienta al gusto. Añade aceite de oliva en pequeñas cantidades hasta combinar bien. Prueba y rectifica la sal y pimienta si es necesario. Corta los tomates, cebollas y aguacates con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En el Tazón Thatsa® con la Espátula, para Salsas de Silicón, combina los tomates, cebollas y aliño, combina bien. Añade el aguacate y mezcla suavemente. Coloca la mezcla de tomate en el Tazón Ice Prisms™ Mediano con una ensalada verde. Adorna con hojitas de cilantro.

Ensalada de Tomate con Caribeño y Cilantro

Tupperware®

Rinde 6 porciones

Ingredientes

2 tomates grandes, cortados en gajos
1 cebolla roja grande, rebanada fina
Vinagreta de Mojo, receta a continuación
2 aguacates Haas grandes maduros, cortados en gajos
hojitas de cilantro, de adorno

Mojo Caribeño de Cilantro

¼ taza de jugo fresco de lima
2 Cdas. de vinagre de arroz
1 Cucharada de miel
¼ taza de cilantro, picadito
2 cucharaditas de Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo
½ taza de aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta fresca molida al gusto

En el Recipiente Quick Shak® combina el jugo de lima, vinagre de vino y arroz, miel, cilantro, Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo y sal y pimienta al gusto. Añade aceite de oliva en pequeñas cantidades hasta combinar bien. Prueba y rectifica la sal y pimienta si es necesario. Corta los tomates, cebollas y aguacates con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En el Tazón Thatsa® con la Espátula, para Salsas de Silicón, combina los tomates, cebollas y aliño, combina bien. Añade el aguacate y mezcla suavemente. Coloca la mezcla de tomate en el Tazón Ice Prisms™ Mediano con una ensalada verde. Adorna con hojitas de cilantro.

Ensalada de Tomate con Caribeño y Cilantro

Tupperware®

Rinde 6 porciones

Ingredientes

2 tomates grandes, cortados en gajos
1 cebolla roja grande, rebanada fina
Vinagreta de Mojo, receta a continuación
2 aguacates Haas grandes maduros, cortados en gajos
hojitas de cilantro, de adorno

Mojo Caribeño de Cilantro

¼ taza de jugo fresco de lima
2 Cdas. de vinagre de arroz
1 Cucharada de miel
¼ taza de cilantro, picadito
2 cucharaditas de Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo
½ taza de aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta fresca molida al gusto

En el Recipiente Quick Shak® combina el jugo de lima, vinagre de vino y arroz, miel, cilantro, Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo y sal y pimienta al gusto. Añade aceite de oliva en pequeñas cantidades hasta combinar bien. Prueba y rectifica la sal y pimienta si es necesario. Corta los tomates, cebollas y aguacates con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En el Tazón Thatsa® con la Espátula, para Salsas de Silicón, combina los tomates, cebollas y aliño, combina bien. Añade el aguacate y mezcla suavemente. Coloca la mezcla de tomate en el Tazón Ice Prisms™ Mediano con una ensalada verde. Adorna con hojitas de cilantro.

Ensalada de Tomate con Caribeño y Cilantro

Tupperware®

Rinde 6 porciones

Ingredientes

2 tomates grandes, cortados en gajos
1 cebolla roja grande, rebanada fina
Vinagreta de Mojo, receta a continuación
2 aguacates Haas grandes maduros, cortados en gajos
hojitas de cilantro, de adorno

Mojo Caribeño de Cilantro

¼ taza de jugo fresco de lima
2 Cdas. de vinagre de arroz
1 Cucharada de miel
¼ taza de cilantro, picadito
2 cucharaditas de Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo
½ taza de aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta fresca molida al gusto

En el Recipiente Quick Shak® combina el jugo de lima, vinagre de vino y arroz, miel, cilantro, Mezcla de Condimentos Simple Indulgence™ de Cilantro y Mojo y sal y pimienta al gusto. Añade aceite de oliva en pequeñas cantidades hasta combinar bien. Prueba y rectifica la sal y pimienta si es necesario. Corta los tomates, cebollas y aguacates con el Cuchillo Chef Series™ de Precisión. En el Tazón Thatsa® con la Espátula, para Salsas de Silicón, combina los tomates, cebollas y aliño, combina bien. Añade el aguacate y mezcla suavemente. Coloca la mezcla de tomate en el Tazón Ice Prisms™ Mediano con una ensalada verde. Adorna con hojitas de cilantro.