

# EL COMEDOR ESCOLAR



## Receta Ensalada caliente con papas crujientes, queso y tocino

### Ingredientes

- ¼ Lechuga lisa
- ¼ Lechuga roble
- ¼ Lechuga crespa verde
- ½ Mática de Rúcula
- ½ Mática de Espinaca
- 2 ramitas de Tomillo fresco
- 2 limones, jugo y ralladura de la cáscara
- 2 a 3 papas grandes (400 gr)
- Queso gouda ahumado o añejo, a gusto
- Cebolla cabezona roja 150 a 200 gr.
- Aceite de oliva a gusto
- Sal marina
- Dientes de ajo pelados y picados
- Pimienta negra molida
- Pimentón amarillo
- Pimienta de cayena (opcional)
- Tomates cherry cortados a la mitad 150 gr



### Paso a paso

1. Sazone sus verduras con sal y pimienta negra recién molida. Dejar de lado.
2. En una sartén caliente, cocine el tocino hasta que esté dorado y crujiente. Retirar a toallas de papel y reservar.
3. Regrese la sartén a la estufa caliente reservando la grasa de tocino.
4. Agregue unas gotas de aceite de oliva a la grasa de tocino caliente.
5. Agregue las papas, sazonando con sal, pimienta y cayena, si las usa.
6. Cocine de 6 a 8 minutos o hasta que las papas estén doradas y crujientes.
7. Si comienzan a verse un poco secos, agregue más aceite de oliva.
8. Agregue la cebolla a las papas y sazone con un poco más de sal.
9. Revuelva y deje cocinar 2 minutos o hasta que se ablanden y se doren ligeramente alrededor de los bordes.
10. Agregue el ajo picado y cocine un minuto más.
11. Agregue el pimiento y los tomates, y revuelva suavemente.
12. Agregue el tomillo, más aceite de oliva y la ralladura de limón y el jugo.
13. Cocine hasta que se caliente, aproximadamente un minuto más.
14. Mezcle suavemente.
15. Vierta la mezcla de papas sobre las verduras y luego mezcle.
16. Cubra con trozos de tocino y queso rallado o rallado. Los verdes se suavizarán después de un minuto o dos.

### S.O.S en la cocina

Pregúntale al chef:



**300 726 0375**  
**300 726 0119**

