


## ENSALADA MEZCLUM CON PATATAS FRITAS



### Ingredientes

- Mezclum El Huertico 
- 1 patata grande
- 1 aguacate
- Queso en dados

### Aliño:

- Aceite de oliva
- Vinagre de Módena
- Sal

### Preparación

1. En una fuente ponemos un fondo de la ensalada 'Mezclum' el Huertico.
2. Pelamos, lavamos y troceamos en rodajas la patata.
3. En una sartén con abundante aceite de oliva freímos las rodajas de patata a fuego medio unos minutos
4. Cuando las patatas estén cocinadas subimos el fuego para que se doren y reservamos en papel absorbente para eliminar el exceso de aceite.
5. Troceamos el aguacate y el queso que más nos guste en dados
6. Agregamos sobre la ensalada Mezclum las patatas fritas, el aguacate y el queso.
7. Componemos la ensalada con sal al gusto, aceite de oliva y vinagre de Módena... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan original y deliciosa.

*Lo de Siempre Como Nunca*