



## Ensalada clásica de lechuga capuchina

Recubrí con panceta y papas crocantes condimentadas

### INGREDIENTES

450 g/16 oz de Lamb Weston® Crinkle Wedge (LW507)

4 tomates chicos, cortados en cubos

1 cebolla morada chica, picada

Vinagre blanco (suficiente para remojar la cebolla)

115 g/4 oz de panceta, cortada en mitades

1 lechuga capuchina, cortada en cuartos por el centro

115 g/4 oz de aderezo de queso azul con trocitos

Adorná con ciboulette picada, sal kosher y pimienta negra recién molida

### INSTRUCCIONES

1. Colocá la cebolla en un bol chico y vertile suficiente vinagre para cubrirla. Dejela reposar mientras preparás los demás ingredientes.
2. Cociná los CrispyCubes™ según las instrucciones del fabricante.
3. En una sartén, cociná la panceta por unos 5 minutos hasta dejarla crocante, moviéndola de vez en cuando. Después pasala a un plato cubierto con papel de cocina para que se escurra.

### Rendimiento

4 porciones