VEGETALES FRESCOS
hasta tu mesa

Brócoli, almendras tostadas, morrón rojo con vinagreta



Ingredientes:

¼ Taza de almendras fileteadas
1 Kg. **Brócoli MR. LUCKY** cocido
¼ Taza de chiles **pimientos morrones MR. LUCKY** asados, sin semilla y cortados en cuadros pequeños
3 Cucharadas de vinagre de vino
1 Diente de ajo picado finamente
¼ Taza de aceite de olivo
1 Cucharadita de sal
¼ Cucharadita de pimienta negra molida
¼ Cucharadita de azúcar





Preparación:

1. Calienta el horno a 180 0C.
2. En una charola coloca las almendras, hornéalas por alrededor de 5 minutos o hasta que se tuesten. Déjalas aparte.
3. Combina en un frasco o contenedor el vinagre, el ajo, el aceite, la sal, la pimienta y el azúcar, revuelve todo bien.
4. Coloca en un platón el brócoli, los pimientos, encima las almendras y baña con la vinagreta.

GARANTÍA. 100% Riego con Agua de Pozo Profundo

EMPRESA 100% MEXICANA

Todos los Productos **MR. LUCKY** *son seguros:*
www.mrlucky.com.mx

MR. LUCKY se vende en tiendas de autoservicio