



ENSALADA DE HUEVO Y VERDURAS (5 por.)



Ingredientes:

- 2 tazas de agua
- 100 g de mezcla de verduras deshidratadas Itacate
- 3 huevos
- 6 cucharadas soperas de mayonesa
- 1 tallo grande de apio
- 1 cebolla pequeña
- 1 manojo pequeño de cilantro

Opcional: A la ensalada se le pueden agregar ejotes cocidos, lechuga previamente desinfectada y picada, jitomate picado o cualquier otro vegetal que tenga en casa.

Preparación:

1. Poner a remojar la mezcla de verduras deshidratadas con agua fría durante 10 minutos.
2. Una vez hidratada cocer 15 minutos o hasta que la consistencia de la mezcla (arroz y papa), estén suaves pero que no se deshaga al tacto. Escurre la mezcla inmediatamente.
3. En una olla ponga a hervir los 3 huevos hasta que estén bien cocidos. Retírelos, pélelos y píquelos.
4. En un recipiente ponga la mezcla escurrida con anterioridad, los huevos picados, las seis cucharadas de mayonesa, el cilantro, la cebolla y el apio.
5. Sírvasse fría.