

# ENSALADA DE PAN ITALIANO

🍴 4 PORCIONES ⌚ 25 MINUTOS

## INGREDIENTES

- |   |  |
|---|--|
| 3 tazas de pan cortado en cubitos, como la ciabatta | ½ taza de queso mozzarella cortado en cubitos (opcional) |
| 2 tomates grandes cortados en cubitos               | ½ taza de aceite de oliva                                |
| 1 pepino pequeño cortado en tiritas                 | 2 dientes de ajo finamente picados                       |
| 1 cebolla roja pequeño cortado en tiritas           | 3 cucharadas de vinagre de vino rojo                     |
| ½ taza de albahaca cortado en tiritas               | 1 cucharadita de mostaza dijon                           |
| ¼ taza de perejil cortado                           | 1 cucharada de alcaparras cortadas                       |
- SAL AL GUSTO

## INSTRUCCIONES

1. Precaliente el horno a 425 grados. Pone los cubitos de pan en una bandeja para hornear y combine con 2 cucharadas de aceite de oliva y sal al gusto. Hornee hasta que el pan esté dorado. Pone al lado y deja que se enfríe.
2. En un tazón grande combine el pan, tomates, pepino, cebolla roja, albahaca, perejil y queso si quiere usarlo.
3. Para hacer el aderezo, combine el aceite de oliva, el vinagre de vino rojo, la mostaza dijon y las alcaparras en un tazón pequeño. Mezcle bien.
4. Pone el aderezo encima de la mezcla de pan y revuelve para combinar.
5. Sirva inmediatamente, o espera unos 30 minutos para que la ensalada se absorba el sabor.

FRESH COOKING AT  
BITES ESSEX MARKET



## CONSEJOS

- Puede usar cualquier pan duro como el baguette o un pan Italiano.
- La ensalada tendrá más sabor si déjala por más tiempo.
- Añada pollo cocido a la ensalada para una comida completa.

**TAG YOUR RECIPES!**

📷 #THATSAFRESHBITE

ENSALADA DE PAN ITALIANO