



## ENSALADA DE JÍCAMA 4 Porciones

### Ingredientes:

- 1 jícama mediana, pelada y picada en cubos pequeños
- 2 naranjas, en gajos
- 2 toronjas, en gajos
- ¼ de taza de salsa inglesa (60ml)
- 2 limones, sólo el jugo
- 1 cucharada de chile piquín, en polvo
- Sal, al gusto
- 1 lechuga italiana
- 50 g de ajonjolí, tostado

### Método de Preparación:

1. En un recipiente mezcla la jícama, la naranja, la toronja, la salsa inglesa, el jugo de limón, el chile y sazón al gusto. Deja reposar 30 minutos.
2. Sirve la ensalada sobre una cama de lechuga y decora con el ajonjolí tostado.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Grado de Dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*  
Fácil: \*\*  
Medio: \*\*\*  
Difícil: \*\*\*\*  
Muy Difícil: \*\*\*\*\*