

Ensalada Soleada

Makes: 50 servings

50 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Lechuga, romana	1 lb 3 oz	
Lechuga, hoja verde	1 lb	
Espinaca, cruda	1 lb	
Zanahorias, ralladas	7 oz	
Mandarinas, enlatadas, en almíbar ligero, escurridas		1 cuarto gl 1 tza
Jugo de naranja		4 1/4 tza
Aceite, canola		1/3 tza
Azúcar morena clara, empacada		1/3 tza
Sal de mesa		1/4 cdta
Extracto de vainilla		1/2 cdta
Vinagre, destilado		1 Cda



Directions

1. Las lechugas de hojas verdes deberán de ser limpiadas, refrigeradas y bien escurridas. Puede ser necesario que tenga que separar las hojas para

sean lavadas completamente. Lávelas en un chorro de agua o en un recipiente grande de agua fría.

Repita este proceso si es necesario hasta que toda arenilla desaparezca. Sacuda el exceso de agua, escúrralas bien en un colador o una bandeja de goteo y refrigérelas.

2. Corte o rompa las lechugas de hoja verde (con la excepción de las espinacas) en trozos del tamaño de un bocado. Sugerencia: Use un cuchillo con filo al cortar la lechuga - un cuchillo sin filo contusiona (malluga) la lechuga.
3. En una bandeja de vapor de mesa (12 "x 20" x 4"), ligeramente mezcle la lechuga romana, lechuga de hoja verde y espinaca hasta que se combinen bien. Para 50 porciones, use 1 bandeja.
4. Cúbrala con zanahorias ralladas, tomatitos (tomates de uva) y mandarinas.

Para preparar la salsa de naranja:

1. En un tazón combine el jugo de naranja, aceite de canola, azúcar, sal, extracto de vainilla.
2. Revuelva con un batidor de mano de alambre durante 1 minuto o hasta que todo esté bien combinado.
3. Cúbralo. Refrigérela hasta que vaya a servirlo. Para obtener mejores resultados, guárdelo en la nevera durante la noche para que el sabor se desarrolle mejor.
4. Mézclelo o agítelo bien antes de servir.
5. Justo antes de servir, vista la ensalada con el aderezo de naranja cubriéndole la parte superior.

Notes

Las lechugas de hojas verdes no deberán de dejarse en agua cuando se estén enfriando. Cúbralas para prevenir deshidratación. Puede sustituir secciones de naranjas frescas sin semillas en lugar de las mandarinas.