

# Salad Delight with Balsamic Vinaigrette

*Serves 4*

## Ingredients

For Salad:

4 cups mixed greens  
½ cup yellow sweet canned corn  
½ cup red kidney beans  
½ cup red ripe tomatoes (chopped)  
½ cucumber (chopped)  
¼ cup black olives  
2 tablespoons green onion (chopped)  
2 tablespoons fresh cilantro  
1 tablespoons fresh basil leaves  
1/2 tablespoon extra virgin olive oil  
1 ½ tablespoons fresh parmesan cheese (grated)  
Juice of ½ lime  
Salt and pepper to taste

For dressing:

Refer to Balsamic Vinaigrette recipe

## Directions

1. In a bowl, combine all ingredients for salad excluding mixed greens and parmesan cheese. Refrigerate
2. Rinse salad greens and dry with salad spinner or paper towel. Place salad greens in a bowl and add dressing. Mix thoroughly using clean hands or utensils, i.e. fork or spoon.
3. Distribute salad greens generously on a plate or platter. Remove salad ingredients from refrigerator and add 1 heaping scoop to bed of salad greens..
4. Sprinkle grated parmesan cheese over salad and serve immediately. Enjoy!

Recipe courtesy of Aliyah Rowe

# Ensalada con Vinagreta Balsámica

4 porciones

## Ingredientes

Para la ensalada:

- 4 tazas de hojas verdes mixtas
- ½ taza de maíz amarillo dulce
- ½ taza de frijoles rojos
- ½ taza de tomates rojos maduros (picado)
- ½ pepino (picado)
- ¼ de taza de aceitunas negras
- 2 cucharadas de cebolla verde (picada)
- 2 cucharadas de cilantro fresco
- 1 cucharada de hojas frescas de albahaca
- 1/2 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 ½ cucharadas de queso parmesano fresco (rallado)
- El jugo de ½ lima
- Sal y pimienta al gusto

Para el aderezo:

Use de referencia la receta de vinagreta balsámica

## Instrucciones

1. En un tazón, combine todos los ingredientes para la ensalada excluyendo las verduras mixtas y queso parmesano. Refrigere.
2. Enjuague y seque las verduras para la ensalada con la ensaladera o una toalla de papel. Coloque las hojas de ensalada en un tazón y agregue el aderezo. Mezcle bien con las manos limpias o utensilios, tenedor o una cuchara.
3. Distribuya las verduras para la ensalada generosamente en un plato o bandeja. Retire los ingredientes de la ensalada del refrigerador y agregue 1 cucharada a la ensalada verde.
4. Rocíe el queso parmesano rallado sobre la ensalada y sirva inmediatamente. Disfrute!

Cortesía de Aliyah Rowe