



Ensalada de Melocotón al Vino



 15 Tiempo

 4 Porciones

Ingredientes

- 2 latas (15 oz) de **Melocotón en rebanadas Del Monte® (Sliced Peaches Del Monte®)**, drenados y cortados en rodajas delgadas
- 1 lechuga pequeña (escarola, romana, iceberg) picada
- ½ taza de almendras peladas
- ¼ lb de queso mozzarella fresco
- Sal y pimienta

Para el aderezo

- 2/3 tazas de yogur natural
- 1/3 de taza de vino oporto oscuro
- 1 diente de ajo machacado
- 1 cucharadita de cilantro picado
- Salsa picante al gusto

Preparación

- Para el aderezo, mezcle el yogur, el vino oporto, el ajo y el cilantro. Sazone con la salsa picante y sal al gusto.
- Mezcle los melocotones, la lechuga, las almendras y el queso y revuelva mientras agrega el aderezo.
- Sirva preferiblemente frío.