

# ENSALADA TEMPLADA A LA CREMA



## Ingredientes

1 lechuga  
2 ramitas de apio  
4 patatas  
1 tarrina de queso para untar  
300 gr. de bacon  
6 cucharadas de vinagre  
Zumo de 1 limón  
pimienta negra molida  
mostaza  
1 cucharadita de AVECREM FINAS HIERBAS

## Preparación

Cocer las patatas. Trocear y freír el bacon. Trocear la lechuga, el apio y las patatas ya cocidas y añadir el AVECREM FINAS HIERBAS.

En otro recipiente, batir el zumo del limón, la pimienta, la mostaza, el vinagre y el queso. Incorporar la crema obtenida y mezclarlo todo. Servir de inmediato.