

Heart-shaped salad

This lovely fresh salad features a delicious mix of crunchy vegetables and mozzarella cheese. The heart-shaped veggies add a personal touch.



Ingredients:

- 1 package spring salad mix (about 6 cups)
- 1 large cucumber
- 2 red peppers
- 1 bunch radishes
- 1 small brick of mozzarella cheese
- 10 to 15 small plum tomatoes
- 1 bottle roasted red pepper with Parmesan salad dressing

Instructions:

1. Slice the cucumber.
2. Remove the seeds and tops and bottoms of the red pepper.
3. Slice the radishes, and cut the plum tomatoes into halves.
4. Cut the mozzarella cheese into slices at least a quarter-inch thick.
5. Place the salad mix in a large bowl.
6. With a small, heart-shaped cookie cutter, make heart shapes out of the cucumber, red peppers and mozzarella cheese, and then mix them into the salad.
7. Drizzle with dressing before serving, and toss until equally distributed.

Ensalada en forma de corazón



Esta deliciosa ensalada fresca presenta una mezcla sabrosa de verduras crujientes y queso mozzarella. Las verduras en forma de corazón le dan un toque especial y personal.

Ingredientes:

- 1 paquete de mezcla para ensalada primavera (aproximadamente 6 tazas)
- 1 pepino grande
- 2 pimientos rojos
- 1 manojo de rábanos
- 1 bloque pequeño de queso mozzarella
- 10 a 15 tomates ciruela pequeños
- 1 botella de aderezo para ensalada de pimiento rojo asado con parmesano

Instrucciones:

1. Corta el pepino en rodajas.
2. Retira las semillas y los extremos de los pimientos rojos.
3. Corta los rábanos en rodajas y parte los tomates ciruela por la mitad.
4. Corta el queso mozzarella en rebanadas de al menos un cuarto de pulgada de grosor.
5. Coloca la mezcla de ensalada en un tazón grande.
6. Con un cortador de galletas pequeño en forma de corazón, haz formas de corazón con el pepino, los pimientos rojos y el queso mozzarella, y agrégalas a la ensalada.
7. Rocía con el aderezo antes de servir y mezcla bien hasta que se distribuya de manera uniforme.