

*Utilice el horno en la función “asar” y forra una charola con papel encerado para hornear*

### **Ingredientes**

- 3 manojos de hojas verdes (col rizada, acelga, espinacas, lechuga), picadas
- 2 zanahorias, peladas y en rodajas finas
- 4 rábanos, en rodajas finas
- 2 puerros, en rodajas finas y lavados
- 1/2 manojo de cilantro, picado
- 2 tazas de queso blanco americano (Monterey Jack), rallado
- 15 tortillas de maíz

Para la vinagreta:

- 1/4 taza de vinagre rojo
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cucharadita de semillas de comino, molida con molcajete
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 1/2 taza de aceite de oliva

### **Indicaciones**

1. En un tazón grande para mezclar, mezcle hojas verdes, zanahorias, rábanos, puerros y cilantro.
2. Coloque todos los ingredientes de vinagreta en un pequeño frasco con tapa. Agitar hasta que todos sus ingredientes se combinen.
3. Rocíe con la vinagreta y mezcle.
4. Coloque las tortillas en una charola forrada. Espolvoree las tortillas con queso blanco americano y asar en el horno hasta que el queso se derrita, aproximadamente 1 minuto.
5. Para completar, vas a añadir la ensalada en las tortillas.
6. ¡Sírvese y disfrute!