



**TORO  
DE PIEDRA**

COLECCIÓN DIAMANTE

## INGREDIENTES

- 1 paquete de lechuga crespa, No costina.
- Un puñado de berros.
- ½ taza de aceitunas verdes.
- ½ Taza de aceitunas negras.
- 20 gr de salami laminado.
- 20 gr de prosciutto laminado.
- 20 gr jamón serrano.
- 50 gr de queso mozzarella cortado en cubos.
- Hojas de albahaca.

## PREPARACIÓN

En un Bowl mezcle la mostaza, sal y pimienta, agregue el aceite de oliva y el vinagre balsámico, mezclando hasta que la pasta se vea homogénea. En un recipiente grande coloque la lechuga como base y agregue cada uno de los ingredientes, reserve unos trozos de queso, aceituna y prosciutto para decorar. Mezcle todos los ingredientes cuidadosamente, agregue el aderezo y decore con aceitunas, quesos y Prosciutto.



Nuestro Pinot Noir Colección Diamante es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.