

TIPOS DE LECHUGA



BATAVIA

Sabor neutro.
Ensaladas, bocadillos, sándwiches...

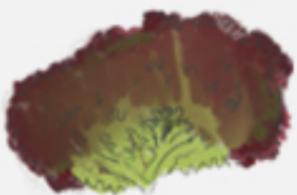
Crema de Batavia con huevo cocido



COGOLLOS

Se comen frescos con quesos, anchoas, atún...

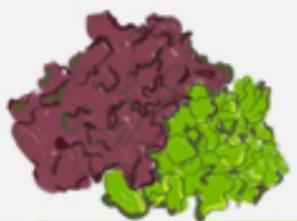
Puerros con guisantes y cogollos de lechuga



LOLLO ROSSO

Se mezcla con otro tipo de hojas junto con queso, aguacate o frutas.

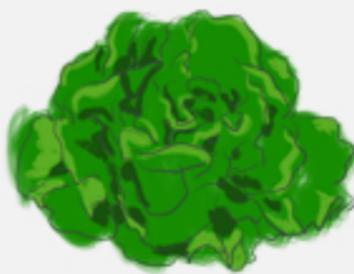
Ensalada de lollo rosso, manzana y rábano con vinagreta de naranja



ROBLE

En ensaladas con frutos secos, jamón, semillas, frutas o queso. También en bocadillos, sándwiches o wraps.

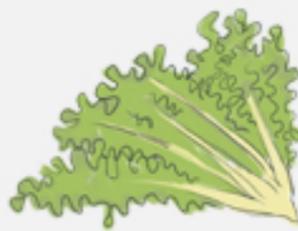
Maki sushi en tempura de pollo y lechuga



TROCADERO

O lechuga francesa. Sabor intenso. Perfecta para ensaladas con aliños suaves.

Tostadas de salmón ahumado con lechuga y berros



ESCAROLA

Ligeramente amarga. Ensaladas, aperitivos, cremas o sándwiches.

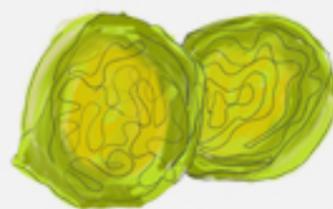
Ensalada de escarola y mozzarella con melón



ROMANA

Ligeramente amarga, es la variedad de la ensalada César, pero también se puede cocer, cocinar al vapor o blanquear sus hojas y rellenarlas.

Sándwiches de pollo al curry



ICEBERG

Neutra y muy crujiente. Ensaladas, bocadillos o sándwiches, también escaldada

Wraps de ensalada de pollo con salsa César