



ENSALADA CON ADEREZO DE VINAGRE BALSÁMICO

Ingredientes:

- 3 tazas de arúgula (200 g)
- 1 lata de gajos de mandarina
- ½ taza de arándanos (50 g)
- ¼ de taza de almendra fileteada (50 g)

Para el aderezo:

- ¾ de taza de crema (195 g)
- ¼ de taza de vinagre balsámico (65 ml)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. En una ensaladera acomoda la arúgula con los gajos de mandarina, los arándanos y las almendras.
2. Para el aderezo, en un tazón mezcla la crema con el vinagre balsámico, el aceite de oliva, sazona con sal y pimienta.
3. Sirve la ensalada con el aderezo y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4