



ENSALADA CON VINAGRETA DE ACEITUNA

Ingredientes:

- 3 zanahorias, peladas
- 2 calabazas
- 1 lechuga escarola, limpia y troceada
- 1 lechuga sangría, limpia y troceada
- 1 taza de jitomates cherries, partidos a la mitad

Para la vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva (250 ml)
- 30 ml de vinagre de manzana
- ½ taza de aceitunas (50 g)
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. Para la ensalada, ralla las zanahorias y las calabazas acomódalas con el resto de los ingredientes un platón de forma decorativa.
2. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes hasta integrar por completo y sazónala al gusto.
3. Acompaña la ensalada con la vinagreta.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4