



ENSALADA CON VINAGRETA DE FRAMBUESA

Ingredientes:

- 1 lechuga escarola, limpia y troceada
- 2 tazas de arúgula
- 4 ciruelas, cortadas en rebanadas
- $\frac{3}{4}$ de taza de zanahorias baby
- 1 aguacate, cortado en cubos
- $\frac{1}{2}$ taza de amaranto, tostado
- Crotones, para acompañar

Para la vinagreta:

- 1 taza de frambuesas, limpias (100 g)
- $\frac{1}{4}$ de taza de aceite de oliva (65 ml)
- 1 cucharada de vinagre blanco (15 ml)
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

1. En una ensaladera acomoda de manera decorativa la lechuga, la arúgula, las ciruelas, las zanahorias, el aguacate y espolvorea el amaranto.
2. Para la vinagreta, licúa las frambuesas, el aceite de oliva, el vinagre y sazona al gusto.
3. Sirve la ensalada bañando con la vinagreta y acompaña con crotones y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4