



ENSALADA CON VINAGRETA DE ZARZAMORA

Ingredientes:

- 3 tazas de arúgula baby
- 1 ½ tazas de melón pelado, sin semillas y cortado en cubos
- 8 rebanadas de tocino, cortado en cubos y frito

Para la vinagreta:

- 1 taza de zarzamoras, limpias (100 g)
- ¼ 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 arúgula, el melón y el tocino.
2. Para la vinagreta, licúa las zarzamoras con el aceite de oliva, el vinagre y sazona al gusto.
3. Sirve la ensalada bañando con la vinagreta y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4