



## ENSALADA DE ACEITUNA, PIÑÓN, UVA Y VINAGRETA DE ALBAHACA

### Ingredientes:

- 1 lechuga italiana, troceada
- 1 lechuga escarola, troceada
- 1 lechuga romana, troceada
- $\frac{3}{4}$  de taza de aceitunas negras, sin hueso (100 g)
- 100 g de piñón
- 200 g de uva verde
- 200 g de queso fresco, desmoronado

### Para la vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- $\frac{1}{4}$  de taza de vinagre de manzana o de caña (60ml)
- $\frac{1}{2}$  taza de hojas albahaca, fresca (10 g)
- Sal y pimienta, al gusto

### Procedimiento:

1. Para la ensalada, acomoda en un platón las lechugas y el resto de los ingredientes en forma decorativa. Reserva.
2. Para la vinagreta, licúa todos los ingredientes hasta integrar por completo.
3. Ofrece la ensalada bañando con la vinagreta.

**Tiempo de preparación:**

15 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

4