



ENSALADA DE PERA Y UVAS CON ADEREZO DE ARÁNDANOS

Ingredientes:

- 8 tazas de lechugas troceadas
- 1 pera mantequilla rebanada
- 1 taza de uvas rojas sin semillas (200 gr)
- 1 taza de cacahuates garapiñados (200 gr)
- 1 taza de queso parmesano en láminas (200 gr)

Para el aderezo:

- 1 taza de vinagre balsámico (250 ml)
- ¼ taza de miel de abeja (60 ml)
- ½ taza de arándanos deshidratados (125 ml)

Procedimiento:

1. Para el aderezo, coloca todos los ingredientes en una olla. Llévala al fuego y permite que se reduzca a la mitad. Enfría y reserva.
2. En una ensaladera, mezcla las lechugas con la pera, las uvas, los cacahuates y el queso parmesano.
3. Sirve y ofrece con el aderezo de arándanos.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4