



ENSALADA DE FRUTAS CON VINAGRETA DE GRANADINA

Ingredientes:

Ingredientes

- ½ pieza de papaya cortada en cubos pequeños
- ½ pieza de melón cortado en cubos pequeños
- 1 taza de uvas verdes cortadas por la mitad
- 10 piezas de fresas lavadas, desinfectadas y rebanadas
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de blue berries

Para la vinagreta:

- 25 ml de jarabe de granadina
- 2 piezas de naranja (sólo jugo)
- 1 cucharada de aceite de oliva

Procedimiento:

Preparación:

1. Mezcla con cuidado toda la fruta en un tazón y coloca sobre copas individuales.
2. Para la vinagreta, mezcla el jarabe de granadina con el jugo de naranja y el aceite de oliva.
3. Baña la fruta con la vinagreta de granadina y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Grado de dificultad: Fácil

Porciones: 4

