



ENSALADA DE FRUTOS SECOS CON VINAGRETA DE PIÑÓN

Ingredientes:

Ingredientes

- 1 lechuga italiana, troceada
- 1 lechuga sangría, troceada
- 100 g de uva pasa
- ½ taza de higos, secos
- ½ taza de dátiles
- ½ taza de orejones de manzana
- ½ taza de orejones de durazno
- 200 g de queso de cabra, desmoronado

Vinagreta:

- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ½ taza de piñón
- 2 echalottes picados
- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

Preparación:

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

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4