



ENSALADA DE MANZANA Y QUESO AZUL

Ingredientes:

Ingredientes

- 1 lechuga italiana, desinfectada y troceada
- 1 lechuga sangría, desinfectada y troceada
- 100 g de nuez de la india, troceada
- 100 g de queso azul, desmoronado
- 2 manzanas rojas, en rebanadas delgadas

Vinagreta:

- 1 taza de aceite de oliva (250ml)
- ¼ taza de vinagre balsámico (60ml)
- ½ taza de jugo de manzana (125ml)
- 1 cucharadita de hierbas finas
- Sal y pimienta al gusto.

Procedimiento:

Preparación:

1. Para la ensalada, en un platón acomoda las lechugas en forma decorativa así como el resto de los ingredientes.
2. Para la vinagreta, mezcla todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Acompaña la ensalada con la vinagreta.

Porciones:

4