

ENSALADA DE PERA CARMELIZADA

Ingredientes:

Ingredientes

Ensalada:

¼ de taza de vinagre de vino (60ml)
¼ de taza de agua (60m)
4 cucharadas de azúcar
4 peras, peladas, descorazonadas y fileteadas
1 lechuga escarola, lavada y desinfectada
1 lechuga arúgula, lavada y desinfectada
100g de salami
100g de nuez de la india, picada toscamente
1 paquete de queso de cabra, desmoronado (200g)

Vinagreta:

- ½ taza de aceite de oliva (125ml)
- ½ taza de jugo de naranja (125ml)
- 4 cucharadas de salsa de soya
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

Preparación:

1. Para la ensalada, calienta el vinagre de vino con el agua y el azúcar, cuando suelte el hervor agrega las peras y deja cocinar hasta que se consuma el líquido. Retira del fuego y deja

enfriar.

2. Coloca en un platón en resto de los ingredientes en forma decorativa y agrega las peras.
3. Para la vinagreta, licua todos los ingredientes hasta integrar por completo.
4. Ofrece tu ensalada bañando con un poco de la vinagreta.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4