



ENSALADA DE PIÑA ASADA

Ingredientes:

Ingredientes

- 1 pieza de lechuga italiana
- ½ bolsa de espinaca baby
- 200g. de queso panela
- 300g. de piña natural
- ¼ de taza de arándanos deshidratados
- ¼ de taza de almendras fileteadas

Procedimiento:

Preparación:

1. Lava y desinfecta la lechuga y espinaca, trocea y acomoda en un bowl.
2. Corta la piña en trozos de medio centímetro aproximadamente, en un sartén bien caliente aza la piña por ambos lados hasta que tome un color dorado y retira.
3. Monta la ensalada colocando una cama de lechuga, encima agrega el resto de los ingredientes y sirve, puedes aderezar con un toque de vinagre balsámico.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4