



ENSALADA DE TORONJA

Ingredientes:

Ingredientes

Ensalada:

½ lechuga italiana, lavada y seca
½ lechuga escarola, lavada y seca
½ lechuga sangría, lavada y seca
2 manojos de flor de calabaza, limpia
200g de tocino picado y frito
100g de queso roquefort en trozos
3 toronjas en gajos
100g de pistache picado
1 betabel rallado

Vinagreta:

- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ½ taza de nuez
- 2 cucharadas de echalotte picado
- ½ taza de aceite de olivo (125ml)
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

Preparación:

1 / 2

1. Para la ensalada, coloca en un platón de forma decorativa las lechugas con el resto de los

ingredientes, agrega al final el betabel y reserva.

2. Para la vinagreta, licua 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