

- Ensalada de cítricos con vinagreta de vainilla -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE MAÍZ
- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 1 CUCHARADA DE VINAGRE DE MANZANA
- 1 MANZANA CHICA
- CUCHARADITA DE AJONJOLÍ

- 1 LECHUGA SANGRÍA
- 1 LECHUGA ITALIANA
- 1 TORONJA
- 1 NARANJA
- 4 FRESA
- 2 KIWIS
- ½ TAZA DE QUESO DE CABRA

PROCEDIMIENTO

1. RETIRAMOS LAS SEMILLAS DE LA MANZANA JUNTO CON LA CASCARA. LICUAMOS FINAMENTE JUNTO A LOS DEMÁS INGREDIENTES DE LA VINAGRETA Y RESERVAMOS.
2. DESINFECTAMOS LAS LECHUGAS CON LA TORONJA, LA NARANJA, LAS FRESAS Y EL KIWI
3. CORTAMOS LAS LECHUGAS, LAS FRESAS Y EL KIWI EN TROZOS. PELAMOS Y SACAMOS GAJOS DE LA TORONJA Y LA NARANJA.
4. COLOCAMOS LA LECHUGA AL CENTRO DEL PLATO O TAZÓN, AGREGAMOS UN POCO DE LA VINAGRETA Y MEZCLAMOS. DECORAMOS CON LOS DEMÁS INGREDIENTES.