

# Ensalada Christophe

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Aceite De Oliva:** 4 cdas.

**Peras:** 2 Unidades

**Perejil picado:** 1 cda.

**Rúcula:** A gusto

**Endibia:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Queso Roquefort:** 150 g

**Aceto balsámico:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

- Coloque en un bowl el aceto junto con la sal y la pimienta, mezcle y agregue el aceite de oliva, bata hasta emulsionar formando así una vinagreta.
- Corte las peras en finas láminas.
- Deshoje la *endibia*.

## Armado

- Coloque las láminas de peras dentro de la vinagreta junto con las hojas de *endibia*, la *rucula* y el queso roquefort, mezcle bien.

## Presentación

- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-christophe>