# Ensalada con Flores del Huerto y Lechuga Tropical

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Aderezo

**Aceite De Oliva**: c/n
**Sal y Pimienta**: c/n
**Naranja para su jugo**: 1 unidad
**Vinagre de manzana**: 20 c.c.

### Ensalada

**Acelga**: 5 hojas
**Flor de ajo**: 3 Unidades
**Flor de borraja**: 3 Unidades
**Flor dalia negra**: 3 Unidades
**Flor de mastuerzo**: 3 Unidades
**Naranja**: 1 unidad
**Queso de Cabra**: 150 Gramos
**Flor de abutilón**: 6 Unidades
**Flor de hinojo**: 3 Unidades
**Flor de malva**: 5 Unidades
**Flor de caléndula**: 3 Unidades
**Lechuga tropical**: 5 hojas
**Nueces**: 50 Gramos

## Preparación de la Receta

### Ensalada

- Deshojar las flores de abutilón, mastuerzo, malva, caléndula, dali y de *ajo*.
- Reservar.
- Cortar la *naranja* a vivo y reservar los gajos.
- Cortar las hojas de acelga en juliana fina retirándole previamente el tallo y las hojas de **lechuga** tropical en trozos grandes tipo bocado.

## Aderezo

- En un bowl mezclar el *jugo* de *naranja* con sal, pimienta y disolver.
- Agregar *vinagre* y por último añadir aceite de oliva en forma de hilo batiendo con batidor hasta emulsionar.

## Armado

- Colocar en la base de la ensaladera *lechuga*, acelga, agregar aderezo y mezclar.
- Añadir por encima queso de cabra desgranado, nueces picadas, los gajos de *naranja* y por último las flores deshojadas.
- Terminar con flores de *hinojo* y de borraja, la *lechuga* y la acelga, agregar la nuez y el queso de cabra, decorar con las flores, los gajos de *naranja* y bañar con un poco de aderezo

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-flores-del-huerto-y-lechuga-tropical**