Ensalada con morrones, papines y castañas de cajú

Ingredientes

Castañas de caju:
Mix de hojas verdes:
Ciruelas presidente: 100 g
Miel: 20 grs.
Papines: 200 g
Vinagre de vino: 100 cc
Sal y Pimienta: A gusto
Pimiento rojo:
Aceite de girasol: 20 cc

Preparación de la Receta

Ensalada con morrones, papines y castañas de cajú

- Sobre una tabla corte en tiras las ciruelas presidente
- Luego corte los papines ya blanqueados
- En una sartén proceda a *saltear* los morrones baby con sal, aceite y pimienta
- Cuando el *morrón* pase de estar crocante a tierno, entonces ese será su punto justo

- Para la vinagreta

- *Vinagre* de vino, sal, pimienta y aceite de girasol
- En un bowl agregue los papines, morrones baby, ciruelas y esparza las castañas de **cajú**
- Luego, agregue la miel y, por último, vierta la vinagreta y a mezclar todo

- Presentación

- Sobre un colchón de hojas verdes vuelque la preparación

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-con-morrones-papines-y-castanas-de-caju