Ensalada de Hinojo y Clementina

Ingredientes

Pimienta: A gusto
Aceite de oliva virgen: A gusto
Granada: 1 Unidad
Rábanos: 3 Unidades
Mostaza: 10 g
Aguacate: 1 Unidad
Sal: A gusto
Bulbo de Hinojo: 1 Unidad
Jugo de clementina: 20 grs
Naranjas clementinas: 3 Unidades
Hojas de Hinojo: 20 g

Preparación de la Receta

- En un tazón, preparar el aderezo mezclando el *jugo* de clementina, el aceite de oliva virgen, la *mostaza*, la sal, la pimienta y dejar a un lado.
- *Pelar* el bulbo de **hinojo**, las naranjas clementinas, el *aguacate* y la granada.
- Separar en gajos las 3 clementinas y cortar en rodajas el bulbo de *hinojo*, el *aguacate*, la granada y los rábanos.
- En un tazón grande, colocar todos estos ingredientes y mezclar con las hojas de *hinojo* y con el aderezo.
- *Sazonar* a gusto con sal y pimienta, y regar con la vinagreta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-hinojo-y-clementina