Ensalada de manzana y espinaca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Para el aderezo

Ciboulette picada: 2 cdas.
Mayonesa: 1 Taza
Queso Azul: 100 g
Vinagre de sidra: Cantidad necesaria
LECHE ENTERA: 1/4 Taza
Queso Crema: 1/4 Taza
Salsa Inglesa: 1 cda

Para la ensalada

Escarola: 50 g
Endivias: 50 g
Rabanitos: 6 Unidades
Radiccio: 50 g
Repollo morado: 50 g
Lechuga morada: 50 g
Espinaca: 50 g
Repollo: 50 g
Manzana: 1 Unidad

Para las nueces

Chile: 1 cdita
Nueces pecan: 100 g
Azucar: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

cortamos la manzana roja en l&aacute

- Minas y llevamos a una fuente junto a la radiccio, el *repollo*, el *repollo* morado, la escarola, la *lechuga* morada, la **espinaca** y las endivias
- Reservamos.

Para el aderezo

- En un bol mezclamos la leche, el *vinagre* de sidra, la salsa inglesa, la *mayonesa*, el cibolette picado, el queso *crema* y el queso azul desmenuzado
- Incorporamos todos los ingredientes y reservamos.

Para las nueces

en una sart&eacute

- N colocamos azúcar y llevamos al fuego
- Agregamos nueces pecan, *chile* picado y mezclamos todo hasta caramelizar.

Para el armado

sobre la ensalada, colocamos el aderezo y, por &uacute

- Ltimo, las nueces acarameladas.
- Servimos.

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