

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 láminas y llevamos a una fuente junto a la radicchio, 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 ciboulette picado, el queso crema y el queso azul desmenuzado. Incorporamos todos los ingredientes y reservamos.

- Para las nueces, en una sartén 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 último, las nueces acarameladas.
- Servimos.

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