

Ensalada de Radicchio e Hinojos

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Arándanos Secos: 25 Gramos

Filetes de anchoas: 5 Unidades

Nueces pecan: 30 Gramos

Sal en escamas: c/n

Vinagre de jerez: c/n

Cranberries secos: 25 Gramos

Hinojo: 1 unidad

Radicchio: 1/4 unidad

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Retirar la nervadura del radicchio y cortar en juliana y colocar en un bowl.
- Agregar *hinojo* fileteado muy fino, nueces pecan picadas, cranberries secos, arándanos secos y anchoas.
- *Condimentar* con *vinagre* de jerez, sal en escamas y aceite de oliva.
- Servir en plato playo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-radicchio-e-hinojos>