elGourmet

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 radiccio y cortar en juliana y colocar en un bowl.
- Agregar *hinojo* fileteado muy fino, nueces pecan picadas, cramberrys 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