Ensalada de remolacha, palta y naranja



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Naranja : 2 Unidades
Remolachas cocidas enteras: 2 Unidades
Eneldo: Cantidad necesaria
Paltas: 2 Unidades
Jugo de Limón: Cantidad necesaria

Aderezo

Jugo de Naranja: 1 Unidad
Mostaza Dijon: 1 Cucharada
Aceite De Oliva: 50 Centímetros cúbicos
Ajo rallado: ½ Unidad
Miel: 1 Cucharada
Ralladura de naranja: ½ Unidad
Sal: A gusto

Preparación de la Receta

- *Pelar* las naranjas y cortar en rodajas, reservar
- Cortar paltas en gajos (6 por palta)
- Cortar las remolachas cocidas y peladas en rodajas de 1 cm

Para el aderezo

- Mezclar *jugo* de **naranja**, sal, *mostaza* de dijon, miel y emulsionar con batidor agregando aceite de oliva en forma de hilo

Para el armado

- Acomodar las naranjas y remolachas de manera concéntrica intercalándolas.
- Agregar con los gajos de **palta** por encima y terminar con el aderezo por encima.
- Añadir hojas de *eneldo* fresco.

Consulta la receta original en