

# Ensalada de toronja y betabel



## Ingredientes

### Para el aderezo

**Vinagre de manzana:** 1 cda.

**Aceite De Oliva:** A gusto

**Pimienta Negra:** A gusto

**Sal:** A gusto

**Frambuesas:** 1 Taza

### Para la ensalada

**Toronja:** 1 Unidad

**Betabel (remolacha):** 2 Unidades

**Pistache:** 1/2

**Lechuga:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- Pelamos la **toronja** y retiramos la piel blanca y las semillas de cada gajo
- Reservamos
- Tostamos los pistachos.

### Para preparar el aderezo

- En el vaso de la licuadora colocamos las frambuesas, el *vinagre de manzana* y el aceite de oliva
- Sazonamos con pimienta y sal
- Molemos muy bien hasta obtener una mezcla homogénea.

## Para el armado de la ensalada

- Colocamos una cama de *lechuga* en el plato, unos trozos de **betabel** cortados en cubos, unos gajos de *toronja* y los pistachos.
- Bañamos la ensalada con el aderezo de frambuesa.
- Servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-toronja-y-betabel-3>