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