

Ensalada navideña

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Mostaza de Dijon: 1 cda.

Miel: 1 cda.

Atún en conserva: 150 g

Vinagre de jerez: A gusto

Uvas verdes: Cantidad necesaria

Aceite De Oliva: A gusto

Queso Parmesano: A gusto

Nueces: 1 Puñado

Uvas moradas: Cantidad necesaria

Brotes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Colocar todos los ingredientes de forma atractiva
- Primero los brotes, luego las uvas cortadas por la mitad y despepitadas
- Añadir también el *atún* desmenuzado, las nueces y los trozos de parmesano.
- Por otro lado, preparar una vinagreta emulsionando 4 cucharadas de aceite con una de *mostaza*, una de miel y una de *vinagre* de Jerez.
- Salsear y servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-navidena>