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