

# Ensalada primavera



## Ingredientes

**Endivias:** A gusto

**Nueces de la india:** 1/2 Taza

**Tomates cherry:** 100 g

**Brotes:** Cantidad necesaria

**Uvas pasas:** 1/2 Taza

**Mix de Lechugas:**

**Queso Panela:** A gusto

**Uvas moradas:** 1 cda

**Aguacate:** 1 Unidad

## Para el aderezo

**Sal:** A gusto

**Aceite De Oliva:** 1/4 Taza

**Salsa verde picante:** A gusto

**Vinagre:** 2 cdas.

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

- En un plato para ensalada colocamos diferentes tipos de *lechuga*, endivias, uvas pasas, nueces de la india, uvas moradas en mitades, tomates cherry en mitades y el *aguacate*. Cortamos el queso *panela* y cubos pequeños y agregamos los brotes.
- Preparamos la vinagreta mezclando del aceite de oliva con el *vinagre*, la sal y la salsa verde picante en un tazón con un batidor de globo hasta integrar. Reservamos.
- Servimos bañada con el aderezo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-primavera-2>