

Ensalada Waldorf por Marcela Lovegrove



Ingredientes

Durazno: 1 Unidad

Azúcar: 100 grs

Manzanas: 2 Unidades

Nueces: 1/2 Taza

Apio: 2 Unidades

Peras: 2 Unidades

Lechuga: 100 grs

Aderezo

Crema: 50 cc

Aceite De Oliva: 1 cda

Sal y Pimienta: c/n

Mayonesa: 2 cdas

Preparación de la Receta

Nueces caramelizadas

- En una sartén colocar el azúcar y hacer un caramelo claro.
- Agregar las nueces picadas y revolver para cubrirlas con el caramelo ; reservar en una superficie siliconada hasta enfriar.
- Picar ligeramente y reservar.

Aderezo

- En un bol mezclar *crema*, *mayonesa*, aceite de oliva, sal, pimienta y reservar.

Armado

- Mezclar en un bol *manzana*, *pera*, *durazno* y apio cortado en cubos pequeños.

- Agregar hojas de *lechuga* cortadas con las manos, el aderezo, mezclar y llevar al frío por un rato.
- Servir en ensaladera grande y terminar con las nueces caramelizadas picadas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-waldorf-por-marcela-lovegrove>