

Ensalada multicolor con nueces



4 personas



5 minutos



Fácil

Ingredientes

½ lechuga romana
1 bote pequeño de maíz dulce
1 remolacha cocida
2 zanahorias
100 g de rulo de queso de cabra
½ cebolla
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre de manzana
Una pizca de sal
50 g de Nueces de California
1 rama de apio

Elaboración

Lavar la lechuga, centrifugarla y cortarla en tiras menudas. Incorporar la zanahoria pelada, lavada y rallada, además de el maíz escurrido, la remolacha en trozos, el queso de cabra en trozos pequeños y la cebolla picada. Ponerlo todo en una única fuente.

Hacer una vinagreta simple y bañar con ella la ensalada. Terminar añadiendo por encima las nueces picadas y una rama de apio muy pequeña también picada.

