



## Ensalada de aguacate, nectarinas de California y berros

## Ingredientes

- 3 aguacates grandes, maduros
- 4 nectarinas de California deshuesadas
- 2 manojos de berros sin tallos gruesos
- 1/3 de taza de hojas de cilantro
- 1/3 de cebolla morada en aros

# Aderezo de nectarina de California:

- ½ nectarina de California deshuesada
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de vinagre blanco
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Chile piquín al gusto
- Sal y pimienta negra
- 1 cucharadita de miel de abeja

#### **Pasos**

- **1.** Corta los aguacates en cubos grandes y las nectarinas de California en 4 tajadas cada una.
- **2.** Haz una cama de berros sobre un platón y reparte las frutas por encima. Adorna con aros de cebolla y cilantro.
- **3.** Coloca los ingredientes del aderezo en una licuadora y muele, rectifica la sazón a tu gusto.
- **4.** Vierte el aderezo sobre la ensalada al momento de servir.

### Consejos

Agrega camarones cocidos para tener un plato fuerte fresco y elegante. Si lo prefieres, acompaña con pollo rostizado.

