

Receta 18



@durazosnectarinasyciruelasdecalifornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Nectarinas de California balsámicas con arúgula



Ensalada



15 min



8 porciones

 *California*



Nectarinas de California balsámicas con arúgula

Ingredientes

- 6 nectarinas de California deshuesadas
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Pimienta negra recién molida
- 4 tazas de hojas de arúgula
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal de mar
- 4 cucharadas de pepitas de calabaza tostadas
- 2 cucharadas de ajonjolí



Pasos

- 1.** Corta las nectarinas de California en 8 tajos.
- 2.** Mézclalas con el vinagre balsámico, pimienta y sal.
Déjalas reposar 10 minutos
- 3.** Agrega aceite, arúgula y semillas.
- 4.** Sirve.

Consejos

La combinación de frutas con la acidez del vinagre y el toque amargo de la arúgula son una invitación para “abrir boca” o un acompañamiento ideal para carnes asadas, rostizadas o una tabla de quesos.