Salada de folhas verdes

Ingredients

1/2 maço de alface

1/2 maço de rúcula

1/2 maço de couve

200 gramas de tomate-cereja cortado ao meio

1 maçã fatiada

1 caqui fatiado

Bagos de 1 romã

Hortelã e coentro a gosto

Preparo

Reúna todos os ingredientes;

Em um recipiente, coloque a solução de água e vinagre juntamente com as folhas verdes, para higienizar. Deixe por 20 minutos;

Depois do tempo necessário, enxágue as folhas em água corrente e corte-as em tiras;

Em seguida, coloque as folhas em uma travessa, forrando todo o fundo;

Por cima das verduras, acomode, da maneira que preferir, os tomates, a maçã, o caqui e os bagos de romã. Salpique a hortelã e o coentro. Reserve;

Em um pequeno recipiente, coloque todos os ingredientes do molho e mexa bem;

Quando for servir, coloque o molho e a salada separados, apenas misture nas porções de cada prato.

Está pronto. Bom apetite!