


## ENSALADA DE RÚCULA CON CALABAZA ASADA Y REMOLACHA

### Ingredientes



- Ensalada de Rúcula El Huertico 
- 150g de calabaza
- 1 remolacha cocida
- 1 granada
- 100g de queso Feta
- Romero
- Sal
- Pimienta
- 100ml aceite de oliva

### Aliño:

- Zumo de ½ limón
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida

### Preparación

1. En un recipiente apto para horno colocamos la calabaza cortada en dados y le añadimos 100ml de aceite de oliva, sal, pimienta y romero al gusto. Horneamos a 180° durante 20 minutos removiendo de vez en cuando para que se haga por todos los lados y reservamos.
2. En una fuente preparamos un fondo de nuestra ensalada de Rúcula El Huertico.
3. Desgranamos la granada, troceamos la remolacha cocida y el queso Feta en cubitos y añadimos todos los ingredientes a la ensalada incorporando también la calabaza asada que teníamos reservada.
4. Para preparar la vinagreta ponemos en un bol el zumo de limón, el vinagre balsámico, la sal y la pimienta molida y comenzamos a mezclar con unas varillas. Poco a poco vamos añadiendo el aceite de oliva sin dejar de remover para que emulsione la vinagreta y ligue bien.
5. Añadimos vinagreta al gusto sobre la ensalada... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta 100% vegetariana.

*Lo de Siempre Como Nunca*