



## ENSALADA FRUTAL DE BATAVIA, RÚCULA Y APIO

### Ingredientes



- Batavia El Huertico 
- Rúcula El Huertico 
- 10 uvas rojas
- 1 manzana
- 2 tallos de apio
- 8 nueces peladas

### Aliño:

- 2 cucharadas de Yogur griego
- 1 cucharadas de Vinagre de manzana
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva
- Sal
- Pimienta molida

### Preparación

1. Lavamos y troceamos la manzana sin pelar, las uvas y el apio.
2. Pelamos las nueces y las troceamos con la mano.
3. En una fuente preparamos un fondo de nuestra ensalada Batavia El Huertico y le añadimos también un puñado de Rúcula El Huertico para darle un sabor más potente.
4. Repartimos sobre la ensalada la manzana, las uvas, el apio y las nueces.
5. Para preparar el aliño ponemos en un bol el yogur, el vinagre de manzana, el aceite de oliva, sal y pimienta al gusto y removemos bien con unas varillas hasta que se integren los ingredientes.
6. Por último, componemos la ensalada con un par de cucharadas de nuestro aliño de yogur griego... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan saludable, fácil y rápida de preparar.

*Lo de Siempre Como Nunca*