


ENSALADA DE CANÓNIGOS, MANZANA, GRANADA, NUECES Y ALIÑO DE SOJA

Ingredientes



- Canónigos El Huertico 
- 1 manzana roja
- 1 granada
- 10 nueces

Aliño:

- 2 cucharadas de soja
- 1 chorrito de zumo de limón
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de manzana

Preparación

1. Prepara una vinagreta añadiendo en un bol la salsa de soja, el zumo de limón, el aceite de oliva y el vinagre de manzana. Mezcla bien hasta emulsionar y reserva para que se integren los ingredientes.
2. En un plato prepara un fondo de Canónigos El Huertico
3. Corta en rodajas no muy gruesas la manzana, desgrana una granada y trocea las nueces. Añade todos los ingredientes sobre los canónigos.
4. Aliña la ensalada con un par de cucharadas de la vinagreta de soja... ¡Y a disfrutar!

Lo de Siempre Como Nunca