


## ENSALADA GOURMET TEMPLADA CON VERDURAS Y GAMBAS



### Ingredientes

- Gourmet El Huertico 
- 1 berenjena
- 1/2 calabacín
- 1 pimiento rojo
- 8 de tomates cherry
- 1 lata de maíz
- 200 g de gambas peladas
- Olivas negras sin hueso

### Aliño:

- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta

### Preparación

1. Precalentamos el horno a 200°C.
2. Cortamos la berenjena y el calabacín en cubos y el pimiento rojo en tiras. Colocamos todas las verduras en una bandeja para horno sobre papel vegetal, rociamos con aceite de oliva y espolvoreamos con sal y pimienta. Asamos en el horno durante 20-25 minutos o hasta que las verduras estén tiernas y ligeramente doradas.
3. Mientras se cocinan las verduras, preparamos la vinagreta. En un bol mezclamos con unas varillas la miel con el zumo de limón, el vinagre, la mostaza, la sal y la pimienta. Añadimos el aceite poco a poco mientras seguimos mezclando.
4. En una sartén, salteamos las gambas con un poco de aceite de oliva hasta que estén rosadas y bien cocinadas.
5. En una fuente añadimos un fondo de Ensalada Gourmet El Huertico y añadimos las verduras asadas, los tomates cherry partidos por la mitad, un poquito de maíz dulce, las gambas y las olivas.
6. Aliñamos la ensalada con nuestra vinagreta y mezclamos bien para que se reparta por toda la ensalada ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta ensalada templada ideal para el invierno.

*Lo de Siempre Como Nunca*