

ENSALADA DE RÚCULA CON CALABAZA Y ALIÑO DE MIEL

Ingredientes



- Ensalada de Rúcula El Huertico i
- 2 tazas de calabaza en cubos
- 100g de queso de cabra
- Cacahuetes
- Anacardos
- 2 cucharadas de Aceite de oliva (para untar la calabaza)

Aliño:

- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de miel
- Sal
- Pimienta molida

Preparación

1. En un recipiente apto para horno colocamos la calabaza cortada en dados y le añadimos 2 cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Horneamos a 200° durante 15 minutos removiendo de vez en cuando para que se dore por todos los lados y reservamos para que se enfríe.
2. En una fuente preparamos un fondo de nuestra ensalada de Rúcula El Huertico.
3. Añadimos los dados de calabaza, el queso de cabra desmenuzado, y un puñado de anacardos troceados y cacahuetes.
4. Para preparar la vinagreta ponemos en un bol el vinagre de manzana, el aceite de oliva, la miel, la sal y la pimienta molida y comenzamos a mezclar con unas varillas hasta que la salsa emulsione.
5. Añadimos vinagreta al gusto sobre la ensalada... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta deliciosa receta 100% vegetariana con una combinación de sabores y texturas realmente especial.

Lo de Siempre Como Nunca