

ENSALADA DE RÚCULA ESPECIAL NOCHEVIEJA

Ingredientes



- Ensalada de Rúcula El Huertico i
- 10 Fresas
- 1 aguacate
- Burrata
- Nueces pecanas
- 1 granada

Aliño:

- Vinagre balsámico
- Aceite de oliva
- Sal en escamas
- Pimienta molida

Preparación

1. En una fuente preparamos un fondo de nuestra ensalada de Rúcula El Huertico.
2. Lavamos las fresas, les quitamos el rabito y las cortamos en láminas.
3. Pelamos el aguacate, retiramos el hueso y lo cortamos en dados medianos.
4. Ecurrimos la burrata y la cortamos en trozos irregulares con las manos.
5. Desgranamos la granada.
6. En una sartén pequeña a fuego medio sin aceite tostamos las nueces ligeramente durante 2-3 minutos, removiendo constantemente hasta que estén doradas.
7. Sobre la ensalada de rúcula distribuimos las fresas y el aguacate.
8. Repartimos los trozos de burrata por encima, añadimos las nueces y también la granada.
9. Rociamos con un buen aceite de oliva virgen extra y añadimos unas gotas de vinagre balsámico o crema de balsámico.
10. Sazonamos ligeramente con sal y, si te gusta, un toque de pimienta negra... ¡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