

ENSALADA SUMMUM DE NAVIDAD

Ingredientes



- 1 bolsa de Summum El Huertico i
- 2 remolachas en conserva
- 2 zanahorias moradas
- Queso cheddar en taco
- 1 Granada
- 1 Naranja
- 1 Manzana roja
- Nueces pecanas
- Almendras

Aliño:

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 2 cucharadas de miel
- Pimienta
- Sal

Preparación

1. En una fuente preparamos un fondo de nuestra ensalada Summum El Huertico.
2. Troceamos el queso cheddar en láminas gorditas y después le damos forma de estrella.
3. Cortamos la remolacha también en forma de estrella. Si tenemos un molde con esa forma será más sencillo.
4. Pelamos y desgranamos la granada.
5. Pelamos muy bien la naranja y la cortamos en rodajas. Cada rodaja la partimos por la mitad.
6. Lavamos la manzana y la cortamos en cuatro partes. Cada parte la laminamos.
7. Cortamos en rodajas la zanahoria y troceamos con las manos las nueces y las almendras.
8. Para preparar el aliño agregamos en un bol el aceite de oliva, la mostaza Dijon, la miel, sal y pimienta al gusto. Mezclamos con una varilla para que se integren bien todos los ingredientes.
9. Disponemos todos los ingredientes sobre la ensalada Summum de manera que se aprecien todos para que quede vistoso y hacemos un hueco en medio donde colocaremos el bol con la salsa.
10. Presentamos la ensalada y que cada comensal se sirva y aderece la ensalada a su gusto. Esta receta especial de Navidad hará las delicias de todos tus invitados en estas fiestas... ¡Buen provecho!

Lo de Siempre Como Nunca