

ENSALADA DE NARANJA Y MANZANA

Ingredientes:

- 1 Naranja
- 2 Limones
- 1 Manzana temprana
- 1/4 de Lechuga maravilla
- 4 cucharadas de almendra picada
- 1 Cebolleta
- 1 rama de albahaca
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen
- Pimienta al gusto
- 1/4 de cucharada de Sal



Preparación:

- 1º. Pelar 1 naranja. Cortar en cuadritos la naranja y la manzana. Al finalizar póngalas en el recipiente y reservar.
- 2º. Cortar finamente 1/4 de lechuga, la cebolleta y 1 rama de albahaca.
- 3º. Ahora prepararemos el aderezo. Ponemos en otro bowl; el zumo de 2 limones, 2 cucharadas de Aceite de Oliva Extra Virgen, pimienta al gusto y 1/4 de cucharada de Sal. Batimos los ingredientes del bowl con un tenedor, hasta que estén bien integrados. Al finalizar reservamos.
- 4º. Unir las verduras y frutas cortadas, con el aderezo. Poner las almendras cortadas por encima.

¡Fácil, fresquita y de temporada!