

ENSALADA DE NABO, HINOJO Y ZANAHORIA

Ingredientes para 4 personas

- 3 ud Zanahoria
- 1 Hinojo un bulbo y las hojas picadas
- 1 cucharada de Perejil picado
- Medio Nabo blanco
- Medio rábano daikon
- Media Escarola lisa
- Media Achicoria
- 1 pizca de Pimienta
- 1 cucharada de Eneldo
- 3 cucharada de Aceite de oliva virgen extra
- 1 pizca de Sal
- 2 cucharada de Vinagre vinagre de vino blanco
- 1 cucharadita de miel
- Semillas de sesamo



Preparación:

- 1º. Preparamos una vinagreta con el aceite de oliva, vinagre, sal, pimienta, miel y las hierbas.
- 2º. Pelar las zanahorias. Cortar el hinojo en rebanadas y rallar zanahorias, el nabo y el rábano daikon.
- 3º. Cortar la escarola y la achicoria en trozos pequeños, o grandes; según los gustos ;-). Poner en una ensaladera o bol, todas las verduras ya cortadas.
- 4º. Cuando estén todas las verduras mezcladas, añadimos la vinagreta.
- 5º. Adornar con hojas de hinojo y semillas de sésamo

¡Fácil, sana, rápida y de temporada!