

• ENSALADA VERDE CON MIEL EN DADOS

INGREDIENTES 4 Raciones - 30 min - Dificultad: fácil

- 150 gr de mezcla de lechugas
- 20 tomates cherry
- 20 gr de alcaparras en vinagre
- 40 gr de cebolla morada
- 4 espárragos verdes gordos
- Cristales de sal, Pimienta negra
- 2 Sobres de **Miel en dados**



ELABORACIÓN

- Lavar los tomates y los espárragos.
- Cortar la cebolla a juliana bien fina y poner en agua fría 1 minuto.
- Laminar los espárragos con mandolina o pelador.
- Cortar los tomates por la mitad o a cuartos si son grandes.
- Montar la ensalada poniendo las lechugas en un bol, luego la cebolla bien escurrida y mezclar.
- Poner los tomates, las láminas de espárrago y las alcaparras.
- Añadir sal, pimienta, aceite de oliva y un chorrito de vinagre balsámico.
- Terminar con la **miel en dados de ingredissimo**.

