

ENSALADA DE RÚCULA, RABANITOS Y VINAGRETA DE PÉRA



Receta

Ingredientes

- 100g de rúcula
- 12 tomates cherrys
- 300g col lombarda
- 2 peras
- 100g rabanitos
- 1 cebolla morada a juliana
- 3 cucharadas de semillas de sésamo Trevijano

Para la vinagreta:

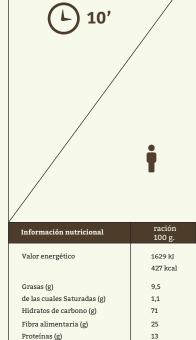
- 1 pera
- 6/8 gr jengibre
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen
- 2g de sal



Semillas de sésamo

Preparación

- **1 –** Cortamos en juliana los rabanitos, la col y la cebolla.
- **2** Batimos e infusionamos la pera, el jengibre, el aceite de oliva, la sal y el zumo de limón hasta adquirir una textura suave.
- **3** –Servimos la rúcula, los cherrys, la pera a trocitos, la cebolla y la col. Añadimos la vinagreta de pera y las semillas de sésamo Trevijano espolvoreadas. ¡A disfrutar de una ensalada sincera que seguro que repetís este verano!



0,22

Sal (g)