

Ensalada de manzana verde y radicchio



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 5min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-de-manzana-verde-y-radicchio>

Preparación

Poner la mostaza en un recipiente con una pizca de sal y de pimienta, agregar 6 cucharadas de aceite de oliva y batir bien con un tenedor. Cortar el tocino y las nueces en pedazos, romper casi todos los palitos de pan tostados y agregarlos a una fuente para horno. EXTender esta mezcla sobre una plancha forrada con papel encerado, pincelada con aceite y hornear durante 4 a 5 minutos a 250°C. Pelar la manzana, quitarle el centro, cortarla en rebanadas finas y sumergirla en agua helada. Lava el radicchio, cortarlo en tiras y dividirlo entre los platos junto con la manzana. Sazonar todo con la salsa de mostaza y cubrirlo con la mezcla crujiente y caliente. Servirlo con más palitos de pan. Disfrute!



Ingredientes

- 300 gramo/s Radicchio-Achicoria
- 1 Manzana verde
- 60 gramo/s Tocino - Panceta
- 30 gramo/s Nueces picadas
- 1 cucharada/s Mostaza
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 30 gramo/s Palitos de Pan tostados

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Vegetariana, Primavera, Verano, Todo el año, Vegetales, Comida para todos los días, Familia