

Ensalada verde con manzana y vinagreta de queso azul



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ensalada-verde-con-manzana-y-vinagreta-de-queso-azul>

Preparación

En un tazón mediano, mezcle el aceite, el vinagre, la cebolla, la mostaza y el azúcar. Desmenuzar el queso azul y hacer un puré con la parte trasera de un tenedor, añadir a la mezcla de vinagre y revolver. Mezcle la lechuga y los vegetales verdes junto con la manzana. Vierta la vinagreta sobre las verduras y revuelva para combinar. Sirva inmediatamente. Disfrute!

Ingredientes

- 2 Lechugas lavadas, secadas y picadas
- 2 puñado/s Vegetales verdes (albahaca, rúculo, etc.)
- 1 Manzana sin corazón cortada en julianas
- 4 cucharada/s Aceite de Maíz
- 2-3 cucharada/s Vinagre de vino blanco
- 1 Chalote mediano picado
- 1 cucharadita/s Mostaza Dijon
- 1 cantidad mínima Azúcar
- 30 gramo/s Queso Azul cremoso
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Vegetales, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Un pobre estudiante, Ensalada

