

ENSALADA BICOLOR CON SALSA DE MOSTAZA



Ingredientes

2 endibias
1/2 lombarda pequeña
20 gr. de piñones pelados
2 cucharadas aceite de oliva o aceite de nuez
1 cucharada de vinagre de Módena
1 cucharadita de mostaza
Zumo de 1/2 limón
1 manojito de perejil
pimienta
una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS.

Preparación

Limpiar y lavar las endibias y la lombarda. Reservar 4 hojas de está última, para servir la ensalada, y cortar lo demás en tiras finas. Ponerlas en una ensaladera y regarlas con el zumo de limón.

Remover y dejar en la nevera unos 30 min. mínimo.

En un cuenco, mezclar, el aceite, el vinagre y la mostaza. Batir con el tenedor hasta obtener una salsa emulsionada, sazonar con AVECREM FINAS HIERBAS, y regar las verduras con esta vinagreta.

Tostar ligeramente los piñones, en una sartén sin grasa. Repartir la ensalada en las hojas de lombarda reservadas y disponer los piñones por encima. Lavar el perejil y picar muy finas las hojas. Espolvorear la ensalada con él y servirla.