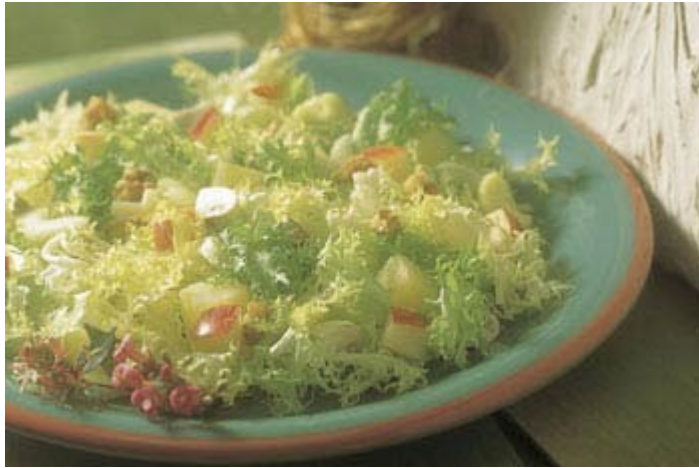


ENSALADA CON FRUTAS Y CHAMPIÑONES



Ingredientes

250 gr. de champiñones
2 manzanas
50 gr. de nueces
2 patatas
1 rama de apio
1 escarola

Para el aliño:

8 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de vinagre de vino
1 cucharadita de mostaza
½ pastilla AVECREM VERDURAS
pimienta

Preparación

Para la vinagreta: mezclar el AVECREM VERDURAS y pimienta, la mostaza y el vinagre y emulsionar con el aceite. Lavar los champiñones y, si son grandes, partirlos en 2 ó 4 trozos.

Cubrir los champiñones con la vinagreta y dejarlos macerar mientras se va preparando la ensalada. A continuación, lavar la rama de apio y cortarla en rodajitas.

Hervir las dos patatas con su piel durante unos 15 minutos. Una vez cocidas, dejarlas enfriar y, a continuación, pelarlas y cortarlas en dados pequeños.

Cortar la escarola y las manzanas en trocitos. Mezclar todos los ingredientes en una ensaladera, aliñar con la vinagreta y adornar la ensalada con las nueces.