

# ENSALADA CON UVA Y AGUACATE



## Ingredientes

Lechugas variadas (escarola, hierba de los canónigos, achicoria)  
12 granos de uva blanca  
12 granos de uva negra  
1 cucharada de pipas de girasol  
2 aguacates  
el zumo de 1 limón

## Para el aliño:

1 cebolleta  
2 cucharaditas de vinagre  
1 cucharada de mostaza de Dijon  
1 cucharadita de miel  
6 cucharadas de aceite de oliva  
pimienta blanca  
una pizca de AVECREM VERDURAS

## Preparación

Preparar el aliño: mezclar el vinagre con una pizca de AVECREM VERDURAS y pimienta, añadir la miel, la mostaza y el aceite, y batir enérgicamente hasta emulsionar la salsa. Incorporar la cebolleta picada y reservar.

Lavar y secar las lechugas, y cortarlas con las manos en trozos regulares. Lavar los granos de uva, partíroslos por la mitad y eliminar las semillas. Pelar los aguacates, cortar la pulpa en dados y rociarlos con el zumo de limón para que no se oxiden.

Disponer las lechugas en una ensaladera, repartir por encima los dados de aguacate, las uvas y las pipas de girasol. Aliñar con la vinagreta preparada y servir enseguida.