

ENSALADA DE BERROS CON VINAGRETA DE MIEL



Ingredientes

1 caja de berros
300 gr. de cerezas

Para la vinagreta:

3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharada de miel
1 cucharada de vinagre
½ pastilla AVECREM VERDURAS
pimienta

Preparación

Limpiar los berros, lavarlos y escurrirlos bien. Repartirlos en 4 platos hondos individuales.

Lavar las cerezas, retirarles los tallos, deshuesarlas y agregarlas partidas por la mitad a los platos con los berros.

Introducir la miel y el vinagre en un bol y agitarlos con una cuchara para disolver bien la miel. Sazonar con ½ pastilla AVECREM VERDURAS desmenuzada. Verter el aceite en hilo y remover los ingredientes para emulsionar la salsa y condimentar la ensalada con la vinagreta.