

# ENSALADA DE ENDIBIAS CON RÚCULA Y OREJONES



## Ingredientes

3 endibias  
1 manojo de rúcula  
2 pepinos pequeños  
6 orejones  
2 cucharadas de pipas de girasol

### Para el aliño:

1 dl. (1/2 vaso) de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de mostaza  
3 cucharadas de vinagre balsámico  
pimienta blanca  
½ pastilla AVECREM VERDURAS

## Preparación

Preparar la vinagreta colocando dentro de un recipiente el vinagre con ½ pastilla AVECREM VERDURAS desmenuzada y pimienta, agitar con las varillas para que se mezcle bien, añadir la mostaza y el aceite. Batir hasta emulsionar la salsa, agregar el diente de ajo entero pelado y reservar.

Cortar las endibias en rodajas un poco grandes. Lavar los pepinos, pelarlos si se desea y cortarlos en láminas finas. Lavar y secar las hojas de rúcula y cortarlas en trocitos regulares en caso de que sean de hoja grande. Por último, cortar los orejones en trozos pequeños. Reunir todos los ingredientes preparados en una ensaladera.

Introducir las pipas de girasol en una sartén sin condimento y tostarlas ligeramente. Eliminar el ajo de la vinagreta y aliñar la ensalada con ella. Espolvorearla con las pipas de girasol y servirla enseguida