

ENSALADA DE FRESONES CON RÚCULA Y PARMESANO



Ingredientes

300 gr. de fresas

1 bolsa grande de rúcula

80 gr. de queso Parmesano

3 cucharadas de vinagre balsámico

5 cucharadas de aceite de oliva

pimienta

½ PASTILLA AVECREM VERDURAS

Preparación

Lavar los fresas enteros, escurrirlos, eliminar el pedúnculo y cortarlos en cuartos. Cortar el queso Parmesano en virutas con la ayuda de un pelador de verduras.

Preparar la vinagreta mezclando el vinagre con el ½ PASTILLA AVECREM VERDURAS desmenuzada y la pimienta en un bol, y verter el aceite en hilo batiendo con la ayuda de un tenedor

En el último momento, lavar la rúcula rápidamente, escurrirla y mezclarla con los fresas. Distribuir la ensalada en boles individuales, decorar con el parmesano y rociar con la salsa vinagreta preparada.