

# ENSALADA DE HORTALIZAS



## Ingredientes

1 escarola pequeña  
1 lechuga pequeña  
2 cebollas tiernas  
3 ramas de apio blancas  
un manojo de rábanos  
2 cucharadas de vinagre de vino  
6 cucharadas de aceite de oliva  
½ pastilla AVECREM VERDURAS

## Preparación

Trocear las lechugas y lavar, escurrir y secar todas las hojas. Pelar y cortar las cebollas y el apio en tiras delgadas. Limpiar los rábanos y cortarlos al gusto.

Verter el vinagre, ½ pastilla AVECREM VERDURAS y el aceite en una ensaladera (puede utilizarse la ensaladera misma en la que después se servirá) y mezclar con un tenedor.

Colocar sobre el recipiente de servir los cubiertos cruzados y disponer las hojas de lechuga y demás ingredientes sobre éstos, con el fin de que no tomen contacto con el aliño, evitando así que la lechuga, en especial, se ablande en exceso y pierda consistencia

Reservar de este modo la ensalada en la nevera y, al momento de servirla, mezclar con los cubiertos de forma que todas las hojas queden cubiertas con el aliño. Servir y comer de inmediato.