

# ENSALADA MARROQUÍ CON PAJARITAS



## Ingredientes

250 gr. PAJARITAS CON HUEVO EL PAVO  
1 naranja pelada y cortada a pedacitos  
2 zanahorias peladas y cortadas  
1 endibia troceada  
10 aceitunas verdes deshuesadas  
2 cucharadas de zumo de naranja  
1 cucharada de zumo de limón  
1 cucharadita de miel  
2 cucharadas de piñones ligeramente tostados  
Sal  
6 cucharadas de aceite de oliva

## Preparación

En una ensaladera, colocar las Pajaritas cocidas y enfriadas junto con la endibia, la naranja y los piñones. Remover todo junto y dejar en el frigorífico.

Preparar el aliño en un recipiente, mezclando la miel con el zumo de limón y el de naranja. Incorporar lentamente el aceite de oliva y sazonar con un poco de canela y sal . Añadir las aceitunas y las zanahorias. Remover bien y reservar en el frigorífico.

Antes de servir, mezclarlo todo y rectificar de sal si fuese necesario.