

# ENSALADA DE NARANJA, MANDARINA y cebolla con vinagreta

🕒 20 minutos

👉 Fácil

👤 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

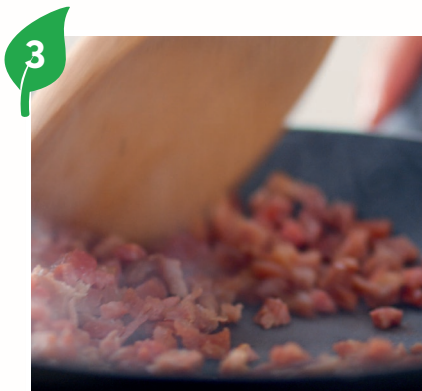
- 1 Pack de Antiox
- 2 naranjas
- 4 mandarinas
- 1 cebolla morada
- 150 g de taquitos de jamón serrano
- 50 g de mostaza dijon
- 3 cdas de vinagre de arroz
- 50 ml de miel
- Pimienta
- Sal
- Aceite de oliva virgen extra



1 Retira la piel de las naranjas y corta en gajos. Separa en gajos la mandarina. Corta la cebolla en juliana y reserva.



2 Para la vinagreta de naranja, en un bol mezcla el aceite de oliva junto con la mostaza, miel, vinagre, una pizca de sal y pimienta. Añade el zumo de una naranja e integra hasta emulsionar. Suma la cáscara de una naranja y reserva en la nevera.



3 En una sartén, cocina los taquitos de jamón a fuego medio, hasta que tengan un color dorado. Retira del fuego y reserva.



4 En un plato coloca una base de Antiox y añade la naranja y mandarina, intercalando para diferenciarlas. Suma la cebolla morada por toda la ensalada.



5 Espolvorea los taquitos de jamón. Antes de servir termina con la vinagreta de naranja.

## PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Antiox

