



ENSALADA DE ZANAHORIAS ASADA

45 minutos

Fácil

2 personas

INGREDIENTES

- 1 Pack dúo canónigo rúcula
- 250 g de zanahorias baby
- 3 naranjas
- 50 g de almendras
- 150 g de requesón
- 30 g de miel
- Sal marina
- Pimienta negra
- Vinagre balsámico
- Perejil fresco
- 1 Pack de cebolla crujiente
- Aceite de oliva virgen extra

1



Coloca las zanahorias en una fuente de horno. Exprime por encima el zumo de una naranja. Rocía con una cuchara de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta negra. Asa durante 30 minutos en horno a 200°C. Retira, añade la miel y remueve.

2



En un vaso batidor añade unas cucharadas de requesón, el vinagre balsámico, un puñado de perejil fresco, aceite de oliva y sal. Tritura hasta integrar

3



Pica las almendras. Pela las naranjas y corta finas láminas.

4



En un plato coloca una parte de la crema de requesón, un poco de ensalada, las zanahorias asadas y añade unas láminas de naranja.

5



Decora con las almendras picadas y un puñado de cebolla crujiente.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack dúo canónigo rúcula
Pack de cebolla crujiente

