



ENSALADA DE ZANAHORIAS ASADA

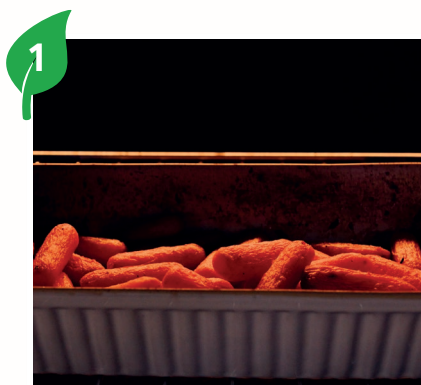
45 minutos

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



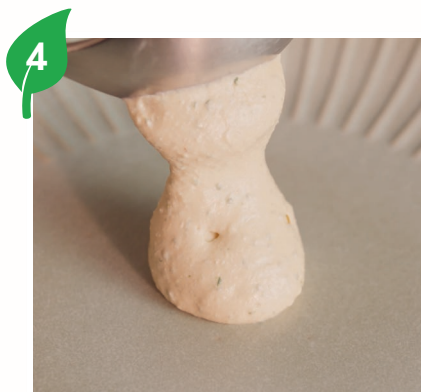
Coloca las zanahorias en una fuente de horno. Exprime por encima el zumo de una naranja. Rocía con una cuchara de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta negra. Asa durante 30 minutos en horno a 200°C. Retira, añade la miel y remueve.



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



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



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



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

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack dúo canónigo rúcula
Pack de cebolla crujiente

