

ENSALADA DE NARANJA, AGUACATE Y CEBOLLA ROJA

 15 minutos

 Fácil

 2 personas

INGREDIENTES

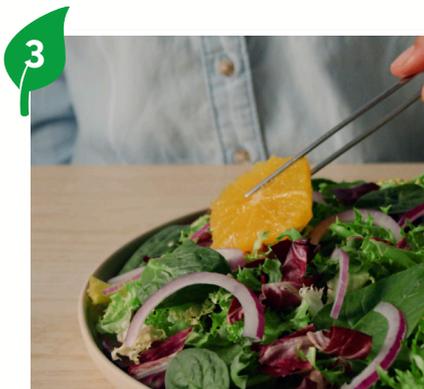
- 1 Pack de Ensalada Mezclum
- 2 naranjas
- 1 aguacate
- 1 cebolla roja
- Aceite de oliva
- Zumo y ralladura de un limón
- Mostaza
- Ajo en polvo
- Albahaca fresca
- Sal
- Pimienta negra
- 50 g de queso feta
- 40 g de aceitunas negras
- 30 g de pistachos



Retira la piel de las naranjas y corta en láminas. Parte el aguacate y corta en pequeños cubos. Corta las cebollas en finas láminas.



Prepara una vinagreta mezclando aceite de oliva junto con zumo de limón, su ralladura, mostaza, ajo, albahaca picada, sal y pimienta. Remueve hasta integrar.



En un plato coloca una base de ensalada mezclum, la cebolla morada y añade las láminas de naranja junto con el aguacate



Añade el queso feta desmigado sobre toda la ensalada. Dispón unas aceitunas negras laminadas.



Aliña la ensalada con vinagreta de limón y albahaca. Decora con los pistachos

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Ensalada Mezclum

