

ENSALADA DE PERA, MANZANA Y QUESO AZUL

🕒 15 minutos

🍴 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack **Tierna de Florette**
- 5 cucharadas de AOVE
- 3 cucharadas de vinagre de sidra de manzana
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- Pimienta negra
- Sal
- 2 manzanas rojas
- 2 peras
- 300 g de queso azul
- 100 g de uvas pasas



1 Prepara la vinagreta mezclando el aceite de oliva junto con el vinagre de sidra, la miel, la mostaza de dijon, la sal y la pimienta.



2 Remueve hasta formar una emulsión y reserva en la nevera hasta el momento de utilizarlo.



3 Corta la manzana y la pera en finas láminas. Corta el queso azul en cubos.



4 En un cuenco, dispón las hojas de ensalada y añade la manzana junto con la pera por encima. Añade el queso azul por toda la superficie.



5 Aliña la ensalada con la vinagreta y decora con uvas pasas.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Ensalada Tierna Florette

