

ENSALADA TIERNA CON VEGETALES ASADOS

 45 minutos

 Fácil

 2 personas

INGREDIENTES

- 1 Pack de Mezcla Tierna
- 1 cebolla
- 300 g de coles de bruselas
- 300 g de calabaza
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Vinagre de vino
- 2 dientes de ajo
- Hierbas provenzales
- 50 g de nueces pecanas
- 100 g de queso fresco



1
Precalienta el horno a 200°C. Pica la cebolla en láminas, corta las coles de bruselas por el medio y la calabaza en cubos.



2
En una fuente de horno coloca los vegetales junto con aceite de oliva y salpimenta. Hornea durante 25 minutos hasta que dore ligeramente el conjunto.



3
Para la vinagreta, en un bol mezcla el aceite de oliva junto con el vinagre, el ajo picado, las hierbas provenzales, sal y pimienta. Integra hasta emulsionar el aliño.



4
En un plato coloca una base de ensalada tierna y añade los vegetales asados a temperatura ambiente por encima.



5
Termina la ensalada con un poco de vinagreta, unos cubos de queso fresco y unas nueces pecanas picadas.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Pack de Gourmet Mediterránea

