



Ensalada de Verduras de Primavera

Porción Para: 2

Ingredientes:

Su Elección de Lechuga Primavera
(Espinacas, Rúcula)
2 Rábanos, en Rodajas Finas
2 Puñados Microverdes (Brotos de
Guisantes)

Vinagreta:

1/2 Taza de Aceite de Oliva
1/4 Taza de Vinagre de su Elección
(Unasidra de Pueblo, Balsámica,
Blanca)
2 Cucharada de Miel
1/2 cucharadita de Ajo en Polvo
1/4 cucharadita de Pimienta Negra

Instrucciones:

1. Enjuague todas las verduras y productos bien.
2. Picar verduras en trozos de tamaño de mordida.
3. En un tazón nuevo, bate el vinagre, la miel, el ajo en polvo y la pimienta negra. Conservar en un recipiente sellado en el refrigerador.
4. Mezclar las verduras en un tazón y rociar con vinagreta de miel.
5. ¡Decorar con algunos brotes de guisantes, servir como guarnición o solo!
6. ¡Disfrutar!