

Creador: Rober



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en colesterol

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Nunca pensé en que combinando uva, berro y bacon saldría un plato rico. Pues sí, es posible. ¡Vamos a ello!

Ingredientes para 2 personas :

- Berros Florette
- Bacon
- Un puñado de Uva
- Menta fresca picada
- Albahaca
- Aceite de oliva
- Vinagre de Módena
- Sal

Preparación:

Paso 1

Cogemos las tiras de bacon y las tostamos en una sartén. No echar nada de aceite. Cuando estén hechas las retiramos.

Paso 2

Abrimos la bolsa de berros, los lavamos y echamos en una ensaladera. Cogemos las uvas, les quitamos la piel y las pipas y las añadimos. Por último, picamos en finas tiras el bacon e incorporamos a la ensaladera

Paso 3

Aliño: En un vaso echamos un buen chorro de aceite de oliva, vinagre de módena, sal, albahaca y menta picadita y removemos bien. Este aliño lo echaremos justo al emplatar