

# Ensalada de aguacate, manzana, queso y nueces con salsa vinagreta



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Pepa cocina **Recetizador:** Mar Arias



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- lechuga variada,
- 1 aguacate,
- nueces,
- 1 manzana,
- queso (preparado para ensaladas, gouda u otros)
- aceite de oliva,
- vinagre balsámico y
- sal.

## Preparación:

### Paso 1

Lo importante en este plato es que lo prepares justo unos minutos antes de servir, porque la manzana y el aguacate se oxidan y presentarían peor aspecto. Lo único que puedes preparar antes es la vinagreta. Para conseguir una mezcla perfecta con el aceite y el vinagre balsámico, yo suelo batirlo. En una fuente o ensaladera, coloca las lechugas y sobre ella, las nueces peladas, el aguacate pelado y troceado, la manzana lavada y troceada, con piel puede estar bien, y unos taquitos de queso. Vierte por encima la salsa vinagreta y a disfrutarla!