ENSALADA TEMPLADA DE BEICON CON VINAGRETA DE MIEL

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Ahh

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Lechuga (de la que te guste)
- Queso
- Manzana en dados
- Nueces en trocitos
- Pasas sin pepitas

Preparación:

Paso 1

2. Componer la ensalada con la vinagreta de miel y revolver 3. Freir beicon en tiras pequeñas y cuando esten crujientes (y justo antes de servir la ensalada) añadir por encima una vez escurrido el aceite.

Paso 2

VINAGRETA DE MIEL 1 cucharada de miel aceite de oliva (2/3 partes) vinagre de modena (1/3 parte) unas pocas pasas Batir con batidora.