

# ENSALADA TEMPLADA DE BEICON CON VINAGRETA DE MIEL



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Beatriz Lastra



**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.