

ENSALADA TEMPLADA DE BEICON CON VINAGRETA DE MIEL



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cristina Sansab



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.