

Creador: Gema Martinez R



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 lechuga
- 2 naranjas
- 2 manzanas
- 200 g fresones
- 100 g nueces
- 100 g apio rallado
- 125 cc nata líquida
- 1 bote pequeño mayonesa
- 1 cucharada mostaza
- salsa Perrins
- tabasco

Preparación:

Paso 1

Primero lavamos la lechuga y la cortamos en trocitos pequeños. Pelamos las naranjas y las manzanas y las cortamos en dados. Ponemos la lechuga en una ensaladera y añadimos la naranja y la manzana. Mezclamos un poco.

Paso 2

A continuación añadimos el apio y la mayonesa y mezclamos. Luego sazonamos con un poco de tabasco, mostaza, un poquito de salsa Perrins y la nata. Volvemos a mezclar toda la ensalada.

Paso 3

Por último picamos las nueces y cortamos los fresones y los añadimos a la ensalada. Servimos a temperatura ambiente.