

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 22:06
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-de-primavera-con-vinagreta-de-pasas-y-pi%C3%B1ones.html>

Ensalada de primavera con vinagreta de pasas y piñones

INGREDIENTES

Unas hojas variadas de lechugas.
4 tomatitos tipo cóctel.
8 fresas.

Para la vinagreta de pasas y nueces:

100 gramos de piñones.
50 gramos de pasas sin pepitas.
1 cucharada sopera de azúcar.
2 cucharadas de vinagre balsámico.
6 cucharadas de aceite de oliva virgen.
Sal.

PREPARACIÓN

Lavamos los tomatitos, las fresas y las lechugas variadas en agua. Troceamos los tomatitos y las fresas en cuartos y los mezclamos con las lechugas. Colocamos un montoncito de lechugas variadas con los tomatitos y las fresas y aliñamos con la vinagreta templada en el momento de servir.

Para elaborar la vinagreta templada doramos en una sartén sin aceite los piñones y las pasas sin pepitas añadiendo la cucharada de azúcar. Cuando comience a caramelizarse, retiramos la sartén del fuego y sobre los ingredientes añadimos el aceite de oliva, removemos y ligamos.

Cuando haya templado un poco el aceite de oliva vertemos el vinagre balsámico, removemos el conjunto y mantenemos en la sartén y en un lugar templado.