

# ENSALADA FESTIVA

## INGREDIENTES:

400g de gulas

1 canastilla de tomatillos Cherry

2 aguacates grandes no muy maduros

Zumo de limón

1 lechuga "lollo rosso" ( de color morado) o cualquier otra al gusto

200g de aceite de oliva vírgen extra

70g de vinagre balsámico de Módena

sal a gusto

## PREPARACIÓN:

Lavar la lechuga elegida y secarla . Poner en un bol las gulas y los tomatillos partidos por la mitad, reservar. Pelar los aguacates y partirlos en media luna pintándolos con el zumo de limón, reservar. Poner en el vaso de la thermo, el aceite, vinagre y la sal y emulsionar durante 20 segundos en velocidad 6. Echar la mitad de la salsa sobre las gulas y tomatillos reservados, mezclar con cuidado para que todo se impregne bien, reservar.

Montar la fuente de ensalada:

1. En una fuente ovalada rodear toda la parte externa con la lechuga y poner en el centro el aguacate con las rodajas de media luna contrapeadas.
2. Rociar el conjunto con la salsa que queda.
3. Rodear el aguacate con el preparado de gulas y tomates que tenemos en maceración ( sin escurrir) .