

Ensalada de fresas aguacate y vinagreta de miel



Ingredientes:

Ingredientes:

- 200 Gramos de fresas
- 1 Aguacate
- Lechugas variadas
- 100 Gramos de almendra

Para la vinagreta:

- 3 Cucharadas de vinagre
- 6 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de miel
- 1 Cucharada de mostaza
- Pimienta negra molida
- Sal

Preparación:

Lava y corta los diferentes ingredientes para la ensalada: las lechugas variadas, las fresas y el aguacate.

Para la elaboración de la vinagreta de miel, en un bol, calienta la miel en el microondas para que esté más líquida y se manipule mejor.

Cuando esté caliente, añade la sal, la pimienta molida, el vinagre y la mostaza y bate bien toda la mezcla.

Ensalada de fresas aguacate y vinagreta de miel

Por último, añadimos el aceite de oliva y removemos hasta que todos los ingredientes estén bien ligados.

Añade la vinagreta en la ensalada y finalmente, tuesta las almendras en una sartén.

Añádelas calientes a la ensalada y emplata.