

# Ensalada de canónigo, rúculatte y melocotones asados

🕒 30 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Dúo canónigo rúcula
- 1 Pack de Salsa Vinagreta Gourmet
- 4 melocotones
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra
- 100 g de nueces pecanas
- 20 g de mantequilla
- 60 g de miel
- Pimentón dulce
- 150 g de queso de cabra
- 50 g de arándanos



1 Corta los melocotones en rebanadas y dispón en una fuente de horno con un poco de aceite de oliva. Salpimenta y remueve bien para esparcir el aliño.



2 Hornea los melocotones a 200°C durante 5 minutos por cada lado o hasta que estén dorados.



3 En una sartén, funde la mantequilla y añade las nueces pecanas, la miel, el pimentón y una pizca de sal.



4 Remueve constantemente durante unos minutos hasta que las nueces estén cubiertas y no quede líquido en la sartén. Transfiere las nueces a un papel de hornear bien extendidas para que se enfríen.



5 En un plato dispón el dúo de canónigo y rúcula junto con unas láminas de melocotón. Añade el queso de cabra en trozos, las nueces caramelizadas y los arándanos. Termina con unos hilos de salsa vinagreta.

## Productos de esta receta



Pack de Berros  
Salsa de Yogur

