

Ensalada con un toque de remolacha

🕒 15 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

👌 Ingredientes

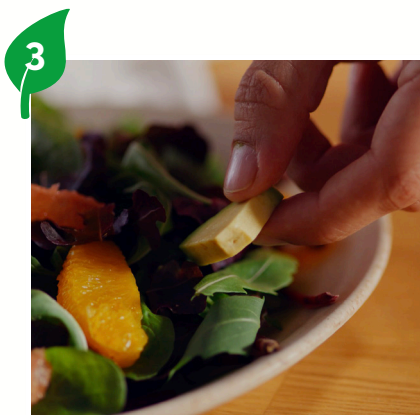
- 1 pack de Ensalada con un toque de remolacha
- 1 naranja
- 1 pomelo
- 1 aguacate
- 100 g de salmón ahumado
- 2 cucharadas de zumo de pomelo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- Sal
- Semillas de sésamo
- Eneldo fresco



1 Pela la naranja, el pomelo y córtalos en gajos. Retira la piel del aguacate y parte en cubos.



2 En un plato, dispón las hojas de ensalada con un toque de remolacha y añade la naranja junto con el pomelo por toda la superficie.



3 Agrega los trozos de aguacate bien distribuidos y las lonchas de salmón ahumado.



4 Para la vinagreta de pomelo mezcla el zumo de pomelo junto con el aceite de oliva, el jengibre en polvo y una pizca de sal. Remueve hasta formar una emulsión.



5 Decora la ensalada con unas semillas de sésamo y eneldo. Termina aliñando la ensalada con la vinagreta.

Productos de esta receta



Ensalada con un toque de remolacha

