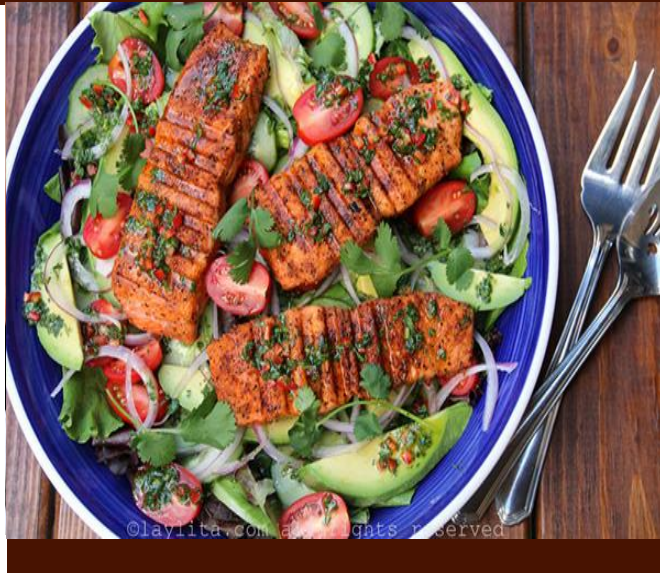


# Receta: ENSALADA CON SALMÓN AHUMADO, QUESO AZUL Y AGUACATE

TIEMPO DE PREPARACIÓN



## ENSALADA CON SALMÓN AHUMADO, QUESO AZUL Y AGUACATE

Ensalada

20  
minutos

### INGREDIENTES

- 3 tazas de hojas verdes, lavadas y escurridas
- 200g de salmón ahumado
- 60 g de queso azul
- 1 manzana, pelada y cortada en cubos grandes
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharada de mantequilla
- 200 g de champiñones, limpios y laminados
- 1/2 taza de almendras, laminadas y tostadas
- 2 cucharadas de salsa de soya
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de miel
- 1/4 taza de vinagre balsámico
- sal
- pimienta
- 1 aguacate pelado y cortado en láminas
- 1 taza de pétalos de rosas rojas

### INSTRUCCIONES

Para el aliño: en un recipiente colocar la salsa de soya, aceite de oliva, el limón, la miel y vinagre balsámico.  
Sazonar con sal y pimienta  
Mezclar con un batidor de alambre hasta que esté homogéneo y guardar.

En un sartén calentar la mantequilla con el azúcar.  
Una vez que comience a formarse caramelo, añadir las manzanas y cocinar por cuatro minutos. Guardar

En un recipiente grande colocar las hojas verdes, el salmón ahumado, el queso azul, las manzanas acarameladas, las almendras, el aguacate, los champiñones y los pétalos de rosas.  
Servir acompañado del aliño guardado.

DIFICULTAD

MEDIA

RENDIMIENTO

4  
porciones