

I N G R E D I E N T E S

ENSALADA DE ZAPALLO AGRIDULCE

1 zapallo	Lechuga	Aderezo:
Aceite de oliva	Rúcula	1 cdita de mostaza de Dijon
1 cda de manteca	Queso	1/3 de taza de vinagre blanco
2 cdas de azúcar	Frutos secos	2/3 de taza de oliva
Sal y Pimienta		Sal y pimienta negra

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Prendé el horno a fuerte.
- 2- Pela y corta un zapallo y córtalo en cubos o bastones.
- 3-En una asadura poner los zapallos, 1 cda de manteca, 2 cdas de aceite de oliva, 2 cdas de azúcar y sal entre fina a gusto. Revolver con los dedos para que el zapallo esté bien condimentado. No amontonarlo así no se hierve (se tiene que dorar)
- 4- Ponerlo en el horno y moverlo para que se dore de los cuatro lados. Reservar y dejar enfriar.
- 5- En un plato grande hacer un colchón de Lechuga y rúcula.
- 6- Sumarle los zapallos ya fríos y con ayuda de un pelapapas hacer escamas de un queso semiduro
- 7-Espolvorear frutos secos por arriba.

PARA EL ADEREZO:

Mezclar: 1 cdita de mostaza de Dijon + 1/3 de taza de vinagre blanco + 2/3 de taza de oliva. Salpimentar.

