

Receta de Ensalada de Canónigos con Naranja y Remolacha

07 Ago 2015



Buenos días a tod@s, para hoy viernes os dejo esta receta de **Ensalada de Canónigos**, que junto con la naranja y la remolacha le dan un toque especial y resulta un plato muy rico y vistoso para estos días calurosos de Agosto.

Ingredientes

- Canónigos (una bolsa)
- Remolacha en rodajas (una)
- Cebolla roja en aros (una)
- Naranja en gajos (una)
- Queso roquefort o gorgonzola (200grs)
- Nueces picadas (una cucharada, opcional)
- **Para la vinagreta:**
- Mostaza (una cucharadita)
- Vinagre balsámico (una cucharada)
- Aceite de oliva (tres cucharadas)
- Zumo de naranja (dos cucharadas)
- Pimienta negra y sal al gusto

Modo de Preparación

1. En una fuente grande colocar primero los canónigos bien lavados
2. Poner los trozos de remolacha haciendo un círculo
3. Colocar los gajos de naranja por dentro del círculo
4. Poner los aros de cebolla roja esparcidos y el queso en trocitos, añadir las nueces picadas
5. Preparar la vinagreta mezclando todos los ingredientes, batir bien hasta que estén bien mezclados
6. Rociar con la salsa toda la ensalada y....buen provecho!!!