



## Ensalada de Pechuga de Pavo con Vinagreta de Zarzamora

**Dificultad:**



**Porción:**

4 Personas

**Tiempo de elaboración:**

25 minutos

### Preparación

1. Lavamos y desinfectamos las lechugas y la espinaca. Cortamos las hojas al tamaño de la ensalada, escurrimos y reservamos.
2. Por separado, cortamos las rebanadas a la mitad de Pechuga de Pavo Peñaranda y las enrollamos. Para el queso lo cortamos en cubos.
3. Al mix de lechugas, agregamos: las nueces, almendras, las láminas de manzana, los rollitos de Pechuga de Pavo Peñaranda® y los cubos de queso. Mezclamos y reservamos.
5. En una licuadora, colocamos las zarzamoras con el vinagre de manzana, azúcar, sal y pimienta. Integramos el aceite en forma de hilo hasta obtener una mezcla homogénea.
6. Finalmente, agregamos la vinagreta a la ensalada o la podemos servir por separado. ¡Y a disfrutar!

### Ingredientes

- 200 g de Pechuga de Pavo Peñaranda®
- Lechuga Romana
- 100 g de espinaca
- 100 g de lechuga morada
- 100 g de lechuga orejona
- 100 g de queso gouda
- 25 g de nuez
- 25 g de nuez de la India
- 25 g de almendras
- 200 g de zarzamoras
- 1 Manzana
- ½ de vinagre de manzana
- 1 taza de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ cucharadita de pimienta negra