



TÍTULO

Ensalada de pavo y manzana

INGREDIENTES

- 2 manzanas rojas en láminas delgadas
- 2 manzanas verdes en láminas delgadas
- 12 rebanadas de pechuga de pavo
- 1 taza de hojas de betabel
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de sidra
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 1 cucharadita de miel de abeja
- 1 diente de ajo picado finamente
- 1/2 cucharadita de tomillo fresco picado
- 1/2 cucharadita de albahaca fresca picada
- Sal y pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Coloca todos los ingredientes de la vinagreta en un tazón y mezcla con un batidor hasta formar una emulsión.
Reserva.
2. Forma cuatro torres con las manzanas y las rebanadas de pechuga de pavo, intercalándolas.
3. Sirve una torre por cada plato. Baña con la vinagreta y decora con las hojas de betabel.