¿QUÉ SE COCINA EN...?

Dantza

# ENSALADA DE CORAZÓN DE ALCACHOFA

## Ingredientes

- Corazón de Alcachofa de Tudela Dantza (Edición Especial)
- Corteza rallada de 1 naranja
- Zumo de 1 naranja
- 3 cucharadas de vinagre balsámico
- 3 cucharadas de Aceite Arbequina Dantza
- 4 ramitas de estragón fresco
- 4 ramitas de perejil
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta molida

## Preparación

1. Escurrimos el bote de Edición especial de Corazón de Alcachofa de Tudela Dantza y cortamos los corazones en cuartos.
2. Exprimimos el zumo de una naranja y lo mezclamos en un bol con el vinagre balsámico y con el Aceite Arbequina Dantza.
3. Rallamos la piel de una naranja mediana, picamos muy finito el estragón fresco y el perejil y lo añadimos al aliño.
4. Agregamos la sal y la pimienta molida y mezclamos con unas varillas para que se integre bien el aderezo.
5. Introducimos los corazones de alcachofa de Tudela Dantza en el aliño, los dejamos macerando al menos una hora en esta salsa... ¡Y listo! Emplatamos y ya podemos disfrutar de esta receta de ensalada tan fresca, ligera y saludable.