

## ENSALADA DE CANÓNICOS CON ESPÁRRAGOS Y SALSA PESTO

### Ingredientes

- Espárragos de Navarra Dantza muy gruesos 
- Canónigos
- Rabanitos
- Queso de cabra
- 25 gramos de albahaca fresca
- 2 dientes de ajo medianos
- 150 ml de aceite Arbequina Dantza 
- 200 g de queso parmesano en polvo
- Piñones
- Sal



### Preparación

1. Preparamos un fondo de canónigos en una fuente y le añadimos 6 espárragos de Navarra Dantza muy gruesos.
2. Troceamos los rabanitos en rodajas finas que incorporamos a la ensalada y añadimos queso de cabra desmenuzado al gusto y piñones que previamente habremos salteado en una sartén para que se doren.
3. Para preparar el aliño de pesto limpiamos las hojas de albahaca y las trituramos junto con los dientes de ajo, un puñado de piñones y una pizca de sal. Iremos incorporando poco a poco Aceite Arbequina Dantza hasta conseguir una pasta que no sea ni muy sólida ni muy líquida. Le añadimos el queso parmesano, removemos y rectificaremos de sal o aceite si es necesario.
4. Aliñamos la ensalada con nuestra salsa de pesto al gusto y ¡Listo! Ya podemos disfrutar de una ensalada saludable, deliciosa y 100% de temporada.