

ENSALADA GOURMET CON ESPÁRRAGOS Y PISTACHOS

Ingredientes

- Mezcla de lechugas variadas
- Espárrago DO Navarra Dantza M-580 **i**
- 8-10 tomates cherry
- 4 rabanitos
- 3 cdas de pistachos tostados
- Queso de cabra
- 1 puñado de picatostes
- 4 cdas Aceite arbequina Dantza **i**
- 1 cda de hierbas picadas (perejil + cebollino)
- 1 cda zumo de limón
- 1 cdta mostaza Dijon
- 1 cdta miel
- Sal
- Pimienta negra



Preparación

1. Abrimos el bote de Espárrago DO Navarra Dantza M-580, escurrimos con cuidado y los secamos ligeramente con papel.
2. Los marcamos 30 segundos por lado en una sartén con unas gotas de Aceite Arbequina Dantza para darles un toque dorado.
3. En una fuente amplia ponemos una base de las lechugas variadas que más nos gusten.
4. Partimos los cherry por la mitad, laminamos los rabanitos finito y pelamos los pistachos.
5. Para preparar el aliño añadimos en un tarro el Aceite Arbequina Dantza, el limón, la mostaza, la miel, las hierbas picadas, sal y pimienta. Cerramos y agitamos fuerte 10-15 segundos hasta que emulsione.
6. Añadimos sobre la ensalada, los cherry, los rabanitos, los pistachos, repartimos el queso de cabra desmigado y también los picatostes.
7. Colocamos en el centro los espárragos DO Navarra Dantza.
8. Vertemos la vinagreta en un hilo finito, añadimos un toque extra de pimienta y ¡Ya podemos disfrutar de esta receta 100% vegetariana con un punto gourmet!