



Rezepte aus der Behr Küche

Ensalada de lechuga iceberg con aliño de frambuesas



Ingredientes para 6 personas

- 1 lechuga iceberg
- 1 apio en rama
- 1 rábano largo o colinabo
- 1 bandeja de frambuesas
- Sal y pimienta
- 50 ml aceite
- Vinagre
- Unos 20 ml de miel o jarabe de arce

Consejos de preparación y conservación:

Lavar la lechuga y la verdura bien y cortarla en trozos pequeños. Preparar un aliño con el aceite, el vinagre y la miel (o jarabe de arce), y salpimentarlo. Si lo desea, puede añadir un poco del puré de frambuesas. Disponer la ensalada sobre un plato o una ensaladera, repartir las frambuesas por encima y repartir el aliño por encima.

Puede acompañar la ensalada con pan tostado: Para ello, corte el pan en rebanadas o tiras finas y tuéstelo en una sartén con algo de aceite hasta que adquiera un color dorado. Añada un poco de sal y sívalo con la ensalada.