MARÍA



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada de otoño con boniato y granada

20min 2 raciones

Ingredientes

- Lechuga
- Nueces
- Granada
- Boniato
- Queso feta
- Sal
- Pimienta
- Romero
- Aove
- Vinagre balsámico
- Miel

Elaboración

1. Pelamos y cortamos el boniato en cuadrados pequeños, aliñamos con sal, pimienta, romero y aove y llevamos a la airfryer a 190° unos 15-20 minutos
2. Preparamos el aliño en un bote: aove, miel, vinagre balsámico y sal, emulsionamos y reservamos
3. Colocamos la lechuga en el plato junto con las nueces y la granada, ponemos el boniato y deshacemos el queso feta
4. Echamos el aliño que teníamos reservado

RECOMENDACIONES

Tanto el boniato como la granada son ingredientes de temporada.

Hecho con CookNest