Dietista-nutricionista | Julia Gallego



ENSALADAS

Ensalada templada de calabacín

1 ración

Ingredientes

- Calabacín
- Un chorrito de aceite de oliva
- Unas lonchas de jamón serrano
- Queso mozzarella
- Frutos secos picados
- Una cucharada de miel
- Aceite de oliva
- Vinagre de Módena
- Un poquito de sal

Elaboración

1. Corta el calabacín en láminas o rodajas finas y saltéalo en la sartén con un chorrito de aceite de oliva, dándole vuelta
2. Rosea unos frutos secos en la sartén
3. Coloca el calabacín en un plato y añade encima el jamón serrano, la mozzarella y los frutos secos picados
4. Prepara el aliño con una cucharada de miel, aceite de oliva, vinagre de Módena y un poquito de sal
5. Añade el aliño por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Dietista-nutricionista | Julia Gallego
cooknest.app/@nutricion-juliaga · Instagram @nutricion.juliaga