

Ensalada de peras asadas y clementinas

Peras asadas

3 peras Bosc grandes sin corazón y cortadas en 8 gajos

3 cucharadas de vinagre balsámico blanco

1 cucharada de aceite de oliva

¼ de cucharadita de sal de mar

¼ de cucharadita de pimienta negra molida

Mezcle las peras cortadas con vinagre, aceite, sal y pimienta. Extiéndalas en una sola capa sobre una bandeja para hornear. Ase a 425° sin taparlas durante 25 a 30 minutos, hasta que estén tiernas y caramelizadas.

Aderezo de clementina

1/3 de taza de vinagre balsámico blanco

1 cucharadita de ralladura de clementina

¼ de taza de jugo de naranja o clementina

2 cucharaditas de miel de maple de grado B 1 cucharadita de mostaza de Dijon

1 diente de ajo

½ cucharadita de tomillo seco

¼ de cucharadita de sal de mar

Una pizca de pimienta roja en hojuelas

¼ de taza de aceite de oliva

En una licuadora o procesador de alimentos, mezcle: vinagre, ralladura de clementina, jugo de naranja, miel de maple, mostaza de Dijon, ajo, tomillo seco, sal de mar y hojuelas de pimienta roja. Agregue ¼ de taza de aceite de oliva e integre los ingredientes. Para una opción sin aceite, elimine el aceite y añada 4 trozos de pera asada a la mezcla para dar más sabor y cuerpo al aderezo.

Cree la ensalada

8 tazas de verduras mixtas

1/3 de taza de queso feta

3 clementinas peladas y separadas en gajos

Mezcle las verduras con los gajos de clementina, los trozos de pera preparados y el queso feta. Rocíe con el aderezo de clementina. Si lo desea, puede espolvorear pistaches o almendras fileteadas.