



ENSALADA DE COLIFLOR BIO CON CANÓNIGOS, ZANAHORIA Y QUESO AZUL

Ingredientes

1 coliflor bio Actiture

3 puñados de canónigos

2 zanahorias

Queso azul

Aceite de Oliva

Vinagre de manzana

Pimienta

Sal

Preparación

1. Cortamos la coliflor bio Actiture en floretes y pelamos y troceamos en bastones las zanahorias. Mezclamos bien con el aceite de oliva y una buena pizca de sal y pimienta.
2. Precalentamos el horno a 195°. Forramos una bandeja con papel de horno, disponemos en ella la coliflor bio y la zanahoria y asamos unos 35/40 minutos, mezclando un par de veces para que tomen color por todas partes. Apagamos el horno y reservamos.
3. En una fuente para ensalada colocamos los canónigos, la coliflor gratinada, los bastones de zanahoria y el queso azul cortado en dados.
4. Aliñamos la ensalada con aceite de oliva, vinagre de manzana y sal...¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan saludable y deliciosa que podrá acompañar cualquier plato en tu mesa.