



## Ensalada de rúcula y queso parmesano

### Ingredientes:

- Lechugas variadas
- Rúcula
- Tomates cherry
- 1 manzana
- Queso Parmesano rallado
- Nueces (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de módena
- Sal

### Preparación:

1. Prepara el aliño en la ensaladera como hemos explicado.
2. Lava las hojas de lechuga y la rúcula y escúrrelas bien (mejor si las centrifugas). Trocéalas con las manos y ponlas en una ensaladera.
3. Añade la manzana pelada y cortada en dados, los tomates cherry lavados y cortados por la mitad.
4. Por último esparce por encima el queso rallado y unas cuantas nueces picadas. Reserva tapada con film transparente en la nevera hasta el momento de servir, entonces remueve bien para mezclarlo todo.

### Sugerencias:

- \* Usa tomates cherry de diferentes tipos, te quedará más vistosa.
- \* También puedes usar pera en vez de manzana.
- \* Normalmente para el aliño se suele poner 1 parte de vinagre x 3 de aceite (pero eso puede variar en función del gusto de cada uno).
- \* Para esta receta no especifico cantidades es un poco al ojo y en función del nº de comensales.