



Ensalada de aguacate y uchuvas

Ingredientes:

- 1 aguacate
- 10 uchuvas
- 1/2 cebolla roja
- 1 hoja lechuga
- 2 cucharadas miel
- 1 cucharada aceite de oliva
- 1/2 cucharada vinagre balsámico

Preparación:

Paso 1.

Para preparar la vinagreta, agrega dos cucharadas de aceite oliva, una cucharada de miel y media cucharada de vinagre balsámico a un recipiente, mezcla y deja reposar.

Paso 2.

Corta la cebolla en tiras.

Paso 3.

Lava bien las uchuvas y corta a la mitad.

Paso 4.

Pela el aguacate y rocíalo con jugo de limón para que no se ponga negro y córtalo en pedazos iguales a las cebollas y uchuvas.

Paso 5.

Lava la hoja de lechuga, pícala en trozos.

Paso 6.

Revuelve los ingredientes y añade la vinagreta.

Listo ¡Disfruta!