

# Ensalada de envidias con dresing de naranja

*Tiempo total: 30 minutos*

*Dificultad: Media*

*Porciones: 6*

## **Ingredientes:**

- Endivias
- Tomates cherry
- Higos
- Piñones o Almendras
- Garbanzos cocidos
- Semillas de zapallo
- Alcaparras
- Chips de kale
- Aceite de oliva
- jugo de 2 naranjas
- 1 cucharada de mostaza tipo antigua
- sal de mar
- pimienta
- 1 cucharada de vinagre de manzana

## **Preparación:**

- 1.- Cortar las endivias en dos y ponerlas en una fuente o bandeja.
- 2.- Agregar tomates cherry + higos + piñones o Almendras + garbanzos cocidos + semillas de zapallo + alcaparras + chips de kale.
- 3.- Rociar aceite de oliva y meterlo al horno a 250 grados (hasta que se empiecen a dorar las verduras). Agregar sal y pimienta.
- 4.- Para el dresing poner en un pocillo 1/3 taza de aceite de olivas + jugo de dos naranjas + 1 cucharada de mostaza tipo antigua + sal de mar + pimienta + 1 cucharada de vinagre de manzana, mezclar todo.