



Ensalada de Tornillo sin gluten

Ensalada de Tornillo Doria sin gluten

Ingredientes

- .Tornillo Doria Sin Gluten (250 grs)
- Aceite de Oliva Extra Virgen (10 mls)
- Manzana Verde (2 U medianas)
- Tomate Cherry (90 grs)
- Queso Mozzarella (90 grs)
- Mostaza (30 grs)
- Miel (10 mls)
- Limón (1 U grande)
- Orégano seco (3 grs)
- Sal y Pimienta (Cantidad necesaria)

Preparación

1. En una olla con abundante agua hirviendo y una pizca de sal, cocinar los Tornillos Doria sin Gluten hasta que estén al dente. Escurrir y reservar.
2. A parte, en un bowl mediano , mezclar manzana verde y queso mozzarella cortados en cubos medianos y tomates cherry , cortados al medio. Así mismo, incorporar el Tornillo Doria sin Gluten, previamente cocido.
3. Para el aderezo, en otro recipiente, batir aceite de oliva, zumo de limón, mostaza y un chorrito de miel hasta emulsionar. Reservar. Agregar la vinagreta a la mezcla de pasta, fruta, queso y tomate y espolvorear un poco de orégano fresco .
4. Corregir puntos de sabor. Mezclar generosamente.
5. Finalmente, en un plato hondo disponer la porción deseada de ensalada . Degustar.