

Ensalada de endivias, albaricoques y cacahuetes.

Esta receta ha sido adaptada del libro vegetariano de cocina de Gail Duff. El resultado es una ensalada agridulce muy buena...

4 cucharaditas de aceite de oliva

2 endivias

El zumo de una naranja

125 gr. de albaricoques deshidratados y cortados

Piel de limón rayada

225 grs. de cacahuetes tostados sin sal

2 cucharadas de puré de tomate

1 diente de ajo picado

Sal

1. Corta las endivias en trozos pequeños.
2. Mezcla el aceite, el zumo de naranja, la piel del limón rayada, el puré de tomate y el ajo picado. Échalo todo a la ensalada.
3. Finalmente, sólo te falta tirar los albaricoques (tal cual o bien rehidratados) y los cacahuetes. Si quieres, puedes dejar unos cuantos para adornar el plato.

Yyyyyyyy ... ya está!!!!