Ensalada de verano con piña y pimientos asados

Raciones para 1

- ❏ 4 rodajas
  Piña
- ❏ 3
  Pimientos del piquillo
- ❏
  Canónigos
- ❏
  Queso fresco de cabra
- ❏ 40 ml
  Zumo de piña
- ❏ 10 ml
  Salsa picante
- ❏ 50 ml
  Aceite de oliva
- ❏ 1/2
  Lima
- ❏
  Sal

1. Primero encendemos la placa y en una sartén o parrilla marcamos las rodajas de piña y los pimientos hasta que tomen un color dorado.

2. Para la vinagreta, mezclamos el zumo de piña que hemos sacado de cortar las rodajas con una cucharadita de salsa de chile picante, el aceite de oliva, el zumo de media lima y la sal y lo emulsionamos todo bien.

3. Montamos la ensalada veraniega con una base de canónigos, la piña y los pimientos asados por encima, y queso fresco de cabra desmenuzado. Cuando ya tengamos listos todos los ingredientes, añade el aliño y ya estaría lista para servir.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensalada-de-verano-con-pina-y-pimientos-asados/