

Amanida de tardor



Aquesta amanida és molt vistosa de colors i la combinació del codonyat amb les nous i la magrana ens va agradar molt. La guardem per ocasions de més mudar. L'he afegit a les receptes vegetarianes perquè d'a més a més porta un rotllet de salmó amb caviar extra que no anava amb ella.

Per a 4 persones

Temps: 10 min.

Ingredients:

- – 1 escarola
- – Codonyat
- – 1 magrana
- – 1 grapat de nous
- – Oli d'oliva i sal



Elaboració:

PAS 1: Tallem el codonyat a daus i reservem.

PAS 2: Desgranem la magrana i reservem.

PAS 3: Preparem el plat. Posem l'enciam, damunt un grapat de nous, un grapat de grans de magrana i un grapat de daus de codonyat. Que se l'amaneixin al gust.



Bon Profit!