



## Ensalada de flor de calabaza y arándano



Fácil



30 minutos



4 porciones

### Ingredientes

|          |                                           |
|----------|-------------------------------------------|
| 1 manojo | Hojas mixtas de lechuga                   |
| 1 taza   | flor de calabaza                          |
| 1        | champiñones rebanados                     |
| 1 docena | calabacita rebanada                       |
| ½ taza   | elotitos cambray en rebanadas             |
|          | Arándanos Deshidratados de Estados Unidos |
| ½ taza   | queso de cabra                            |
|          | Espirales de tortilla fritos              |

### Aderezo

|        |                                      |
|--------|--------------------------------------|
| ¼ taza | jarabe para preparar agua de jamaica |
| ¼ taza | vinagre blanco                       |
| ¼ taza | aceite de oliva                      |
|        | Sal y pimienta                       |



### Preparación

Lave bien las verduras. Retire los tallos y los pistilos de las flores de calabaza. Acomode todos los ingredientes en la ensaladera.

Mezcle el jarabe con el aceite de oliva y el vinagre, sazone con sal y pimienta. Vierta sobre la ensalada justo al momento de servir.