

ENSALADA DE BROCOLI CON POMELO Y ALIÑO DE MIEL



INGREDIENTES

60 g de pasas
40 g de pipas de girasol o de calabaza
400-450 g de ramilletes de brócoli
1 cebolleta
2 pomelos rosas
Cebollino

PARA EL ALIÑO DE MIEL

3 cucharadas de miel
5 cucharadas de vinagre de manzana
Aceite de oliva
Sal

MODO DE HACERLO

En una olla hervir agua con sal y escaldar los ramilletes de brócoli unos 5 minutos. Retirar y llevar a un bol de baño maría inverso.

Pelar los pomelos y cortar en gajos.

Pelar y trocear la cebolleta.

Mezclar con el resto de los ingredientes y aliñar.

PARA EL ALIÑO DE MIEL

Verter en un mortero, la miel, la sal y una parte del vinagre, ir agregando el resto del vinagre poco a poco y el aceite hasta tener la cantidad deseada.