Ensalada con verduras y frutas

Te proponemos un plato rápido y sencillo: **ensalada con verduras y frutas.** Te explicamos de forma fácil como elaborar la receta.

Dificultad: Media | Raciones: 4 | Tiempo de preparación: 15 minutos
Categoría: Ensaladas
Alérgenos: Lácteos, Huevo, Sulfitos

Ingredientes

- 4 lomos de bacalao (170 gr./lomo)
- 400 gr. de berenjenas
- 300 gr. de tomate de pera
- 150 gr. manzana
- 140 gr. plátano
- 60 gr. uvas
- 80 gr. tomate cherry
- 100 gr. queso de burgos
- 4 hojas de lechuga
- 70 gr. pepinillos
- Mahonesa
- 1/2 limón
- Sal

Elaboración

1. Cortamos la lechuga en juliana, la manzana en dados, el plátano en rodajas con un poco de acido de limón, tomates cherry, uvas en mitades, y el queso de burgos en dados.

3. Terminación: medias uvas y laminas de pepinillo en vinagre.

4. Aderezo: mahonesa

Fuente: http://scu.ugr.es/pages/recetas/verduras/verduras_frutas