

## Ensalada de manzanas asadas con aderezo de nueces

**Porciones:** 4

### **Ingredientes:**

#### **Para las manzanas:**

2 tzas            Manzana roja, amarilla y verde, en cubos  
4 cdas            Mantequilla  
2 pzas            Ramitas de tomillo

#### **Para el aderezo:**

½ tza            Nueces, troceadas  
1 pza            Diente de ajo  
1 tza            Crema  
1 cda            Mayonesa  
1 pizca Canela en polvo

#### **Para la ensalada:**

½ pza            Lechuga italiana, troceada  
½ pza            Lechuga sangría u otra variedad de su preferencia, troceada  
1 pza            Zanahoria, julianas  
½ tza            Pasas

#### **Para los crutones:**

1 tza            Pan de caja, en cubos  
2 cdas            Aceite vegetal  
5 cdas            Queso parmesano

c/s            Sal y pimienta

### **Procedimiento:**

1. **Para las manzanas**, fundir la mantequilla y agregar las manzanas. Saltearlas por 3 minutos y añadir el tomillo. Salpimentar y retirar. Mantener tibias.
2. **Para el aderezo**, licuar todos los ingredientes. Si es necesario agregar un poco de leche para aligerar. Salpimentar.
3. Mezclar lechugas, zanahoria y pasas. Verter un poco del aderezo e incorporar cuidando de no maltratar las lechugas.
4. **Para los crutones**, en un sartén caliente, agregar aceite y después el pan, salpimentar. Retirar y dejar enfriar en un bowl. Espolvorear queso parmesano.
5. **Para el montaje**, en vasitos colocar la mezcla de lechugas, encima una capa de manzanas, después otra capa de crutones. Seguir de manera sucesiva hasta llenar el vaso, espolvorear pasas y queso parmesano.