



**TORO
DE PIEDRA**

COLECCIÓN DIAMANTE

INGREDIENTES

- 2 naranjas.
- 2 kiwis
- Un paquete de berros.
- 1 cebolla morada.
- 40 gramos de piñones en almíbar.
- 40 gramos de pasas.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Hojas de menta.
- 1 taza de tomates cherrys cortados en cuartos.

Aderezo:

- ½ cucharada de mostaza.
- 1 cucharada de vinagre balsámico.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cucharada de orégano o eneldo.
- Sal y pimienta.

Ensalada

otoñal de naranja con pasas y piñones.

PREPARACIÓN

Colocar a remojar las pasas en agua tibia por 15 minutos. Pelarlas y cortar las naranjas y el kiwi en rodajas de 1 cm de grosor aproximado. Lavar y cortar los berros retirando los tallos largos. Picar la cebolla en cubitos pequeños.

Colocar en la base del plato las hojas verdes, agregar las rebanadas de naranja y kiwi e incorporar la cebolla morada. Repartir los piñones y las pasas, rociar con un chorro del aderezo y decorar con hojas de menta.

Para el aderezo:

Mezclar la mostaza, el vinagre, el aceite de oliva y el orégano o eneldo hasta lograr una textura homogénea. Puede ser a mano o en una batidora. Finalizar añadiendo sal y pimienta a gusto.



Nuestro Pinot Noir Colección Diamante es la compañía perfecta para este delicioso plato. Descubre los mejores maridajes para cada una de las cepas que tenemos disponibles en nuestra página web.



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com