

Ensalada de Friseline, mejillones y naranjas

La vinagreta de naranja

- 1- Exprima una naranja.
- 2- Mezcle con 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 3- Eche sal y pimienta.
- 4- Reserve.

La ensalada

- 1- Cocine los mejillones en el vino blanco, las chalotas picadas y el perejil picado.
- 2- Después de la cocción, retire las conchas.
- 3- Corte la lechuga Friseline en trozos y ralle las zanahorias.
- 4- Mezcle los mejillones, la Friseline, las zanahorias y sazone la ensalada con la vinagreta de naranja.
- 5- Añada gajos de naranja y espolvoree con cebollino picado.

4 personas

- 3 Friseline
- 1 kg de Mejillones
- 15 cl de Vino blanco seco
- 2 Chalotas
- Perejil
- 1 o 2 Zanahorias
- Cebollino
- 3 Naranjas
- Aceite de oliva
- Sal, Pimienta