ENSALADA DE HIERBAS

Ingredientes:

- *1 TAZA DE ESPINACAS BABY SIN TALLOS*
- *1 TAZA DE ARÚGULA FRESCA SIN TALLOS*
- *1 TAZA DE LECHUGA ITALIANA EN TROZOS*
- *¼ DE TAZA DE HOJAS DE ALBAHACA SIN TALLOS*
- *¼ DE TAZA DE HOJAS DE MENTA SIN TALLOS*
- *¼ DE TAZA DE HOJAS DE APIO SIN TALLOS*
- *¼ DE PIEZA DE PAPAYA SIN SEMILLAS CORTADA EN GAJOS O MEDIAS LUNAS*
- *100 grs. DE QUESO de cabra O QUESO DE MESA*

PARA EL ADEREZO:

- *6 CUCHARADAS DE VINAGRE VINO BLANCO*
- *2 CUCHARADAS DE JUGO FR LIMÓN AMARILLO*
- *50 mls. DE ACEITE DE OLIVA*
- *SAL DE MAR AL GUSTO*
- *Y PIMIENTA NEGRA AL GUSTO.*

Preparación: Verifica que los trozos de hojas de hierbas frescas y de las lechugas sean del tamaño de un bocado, con tus manos trocea el queso del mismo tamaño de los demás ingredientes y reserva en un tazón.

En un tazón mezcla el vinagre, el aceite de oliva, sal, limón y pimienta, parte la papaya sin cascara, en gajos y sin semillas, en un tazón de ensaladas mezcla las hojas y las lechugas junto con el aderezo y mezcla muy bien. Agrega sal, pimenta y vuelve a mezclar, separa en 4 (cuatro) porciones la ensalada. Sobre cada porción, añade trozos de papaya y de queso.