



Paso 1



Paso 2



Paso 3

## ENSALADA DE BONIATO Y ENDIVIAS

### Ingredientes para 4 personas:

- 450 g. de boniatos cortados en dados
- 2 ramas de apio picadas
- 100 g. de apionabo rallado
- 2 cebolletas en juliana
- 50 g. de nueces
- 1 endivia con las hojas separadas
- 1 cucharadita de zumo de limón

### Para el aliño:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre
- 1 cucharadita de azúcar moreno
- 1 cucharadita de tomillo seco



**PASO 1:** Cuece los boniatos hasta que estén tiernos. Una vez fríos, incorpora el apio, la cebolleta, el apionabo y las nueces.

**PASO 2:** Pon las hojas de endivia en una fuente y échales el zumo de limón.

**PASO 3:** Mezcla en una salsera los ingredientes del aliño y pon la mezcla del boniato en el centro de las hojas de endivia. Aliñalo antes de servirlo.



Para ver la receta online acceda a: <https://www.recetaslzo.com/receta/ensalada-de-boniatos-y-endivia>