

**Ensalada “Dulce Jardín” (6-8 porciones)**

- 1 bolsa mix de lechuga c. arugula
- 01 envase de musciame de pato (en tiras)
- 8-10 pecanas picadas a lo largo
- 10-15 aguaymanto en mitades
- 08-10 uvas rojas en mitades (retirar semillas)
- 03 palmitos en conserva picados en juliana
- Gajos limpios de 01 naranja. (decoración)
- Sprouts (brotes de alfalfa)

**Vinagreta:**

04 cucharadas de vinagreta base “costa verde” (puede sustituir este ultimo por la misma cantidad de yogur natural, espeso.

Jugo exprimido de 01 tangelo o naranja, (poca) sal, pimienta blanca.

- 1) En una fuente ensaladera Formar una cama de las hojas, sobre ellas acomodar las uvas, el aguaymanto, los palmitos.
- 2) Esparcir tiras de musciame por toda la fuente, hacer una decoración en flor para el centro.
- 3) Al final los sprouts para dar ligereza y altura.
- 4) Las naranjas por los bordes de la fuente, y justo antes de servir, echar la vinagreta y sobre eso, rociar gotas de el aceite del frasco de musciame.

Se sirve sin remover.