

# Ensalada de Verano con Vinagreta de Canela y Pera

Tupperware®

**Porciones:** 6 a 8

**Tamaño de la porción:** 1 taza de ensalada; 2 cdas. de aderezo

½ pinta/200 g de fresas frescas	½ taza de nueces picadas
1 pera, sin corazón y finamente rebanada	1 paquete de 10 oz/300g de lechuga romana
1 cebolla roja pequeña, finamente rebanada	Vinagreta de Canela y Pera (receta más abajo)

Combina los primeros seis ingredientes en un tazón grande. Rocía con la mitad de la vinagreta, revolviendo para cubrir por completo. Sirve el resto de la vinagreta con la ensalada.

## Vinagreta de Canela y Pera—Para 2/3 de taza

1/3 de taza de vinagre con infusión de pera	¼ de cdta. de pimienta
2 cdts. de azúcar	1 cdta. de Mezcla Simple Indulgence™ Canela y Vainilla
½ cdta. de sal	1/3 de taza de aceite de oliva extra virgen

Combina los primeros cinco ingredientes (hasta la mezcla Simple Indulgence™) en la Batidora Whip 'N Prep™. Tapa y, mientras giras la manivela, vierte lentamente el aceite de oliva a través del embudo para emulsificar. Una vez que has añadido el aceite de oliva, transfiere la vinagreta al recipiente Quick Shake®, tápala y enfríala. Agítala bien antes de servirla.

# Ensalada de Verano con Vinagreta de Canela y Pera

Tupperware®

**Porciones:** 6 a 8

**Tamaño de la porción:** 1 taza de ensalada; 2 cdas. de aderezo

½ pinta/200 g de fresas frescas	½ taza de nueces picadas
1 pera, sin corazón y finamente rebanada	1 paquete de 10 oz/300g de lechuga romana
1 cebolla roja pequeña, finamente rebanada	Vinagreta de Canela y Pera (receta más abajo)

Combina los primeros seis ingredientes en un tazón grande. Rocía con la mitad de la vinagreta, revolviendo para cubrir por completo. Sirve el resto de la vinagreta con la ensalada.

## Vinagreta de Canela y Pera—Para 2/3 de taza

1/3 de taza de vinagre con infusión de pera	¼ de cdta. de pimienta
2 cdts. de azúcar	1 cdta. de Mezcla Simple Indulgence™ Canela y Vainilla
½ cdta. de sal	1/3 de taza de aceite de oliva extra virgen

Combina los primeros cinco ingredientes (hasta la mezcla Simple Indulgence™) en la Batidora Whip 'N Prep™. Tapa y, mientras giras la manivela, vierte lentamente el aceite de oliva a través del embudo para emulsificar. Una vez que has añadido el aceite de oliva, transfiere la vinagreta al recipiente Quick Shake®, tápala y enfríala. Agítala bien antes de servirla.

# Ensalada de Verano con Vinagreta de Canela y Pera

Tupperware®

**Porciones:** 6 a 8

**Tamaño de la porción:** 1 taza de ensalada; 2 cdas. de aderezo

½ pinta/200 g de fresas frescas	½ taza de nueces picadas
1 pera, sin corazón y finamente rebanada	1 paquete de 10 oz/300g de lechuga romana
1 cebolla roja pequeña, finamente rebanada	Vinagreta de Canela y Pera (receta más abajo)

Combina los primeros seis ingredientes en un tazón grande. Rocía con la mitad de la vinagreta, revolviendo para cubrir por completo. Sirve el resto de la vinagreta con la ensalada.

## Vinagreta de Canela y Pera—Para 2/3 de taza

1/3 de taza de vinagre con infusión de pera	¼ de cdta. de pimienta
2 cdts. de azúcar	1 cdta. de Mezcla Simple Indulgence™ Canela y Vainilla
½ cdta. de sal	1/3 de taza de aceite de oliva extra virgen

Combina los primeros cinco ingredientes (hasta la mezcla Simple Indulgence™) en la Batidora Whip 'N Prep™. Tapa y, mientras giras la manivela, vierte lentamente el aceite de oliva a través del embudo para emulsificar. Una vez que has añadido el aceite de oliva, transfiere la vinagreta al recipiente Quick Shake®, tápala y enfríala. Agítala bien antes de servirla.

# Ensalada de Verano con Vinagreta de Canela y Pera

Tupperware®

**Porciones:** 6 a 8

**Tamaño de la porción:** 1 taza de ensalada; 2 cdas. de aderezo

½ pinta/200 g de fresas frescas	½ taza de nueces picadas
1 pera, sin corazón y finamente rebanada	1 paquete de 10 oz/300g de lechuga romana
1 cebolla roja pequeña, finamente rebanada	Vinagreta de Canela y Pera (receta más abajo)

Combina los primeros seis ingredientes en un tazón grande. Rocía con la mitad de la vinagreta, revolviendo para cubrir por completo. Sirve el resto de la vinagreta con la ensalada.

## Vinagreta de Canela y Pera—Para 2/3 de taza

1/3 de taza de vinagre con infusión de pera	¼ de cdta. de pimienta
2 cdts. de azúcar	1 cdta. de Mezcla Simple Indulgence™ Canela y Vainilla
½ cdta. de sal	1/3 de taza de aceite de oliva extra virgen

Combina los primeros cinco ingredientes (hasta la mezcla Simple Indulgence™) en la Batidora Whip 'N Prep™. Tapa y, mientras giras la manivela, vierte lentamente el aceite de oliva a través del embudo para emulsificar. Una vez que has añadido el aceite de oliva, transfiere la vinagreta al recipiente Quick Shake®, tápala y enfríala. Agítala bien antes de servirla.