

## GUARNICIÓN DE ESCAROLA CON GRANADA



### INGREDIENTES

- Una escarola grande
- Una granada grande
- 9 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 3 cucharadas de vinagre de jerez
- 2 dientes de ajo
- Sal

### COMO SE PREPARA

*Deshojar la escarola, cortarla en trozos y lavarla con agua fría.*

*Desgranar la granada y eliminar todas las pieles amarillas.*

*En una ensaladera poner la granada y la escarola y revolver bien para que la granada no quede en el fondo.*

*Preparar la vinagreta: mezclar el aceite y el vinagre al gusto de cada uno. Picar los dientes de ajo muy finitos o machacarlos con un mortero y mezclarlos con el aceite y el vinagre. Poner a punto de sal la vinagreta y verter la salsa sobre la ensalada.*

*Esta ensalada está indicada para acompañar carnes asadas.*

*TRUQUILLO: Para desgranar la granada se corta por la mitad como una naranja de zumo, se coge una mitad y se va golpeando la cáscara con una cuchara por todo el perímetro y van cayendo los granos, sigue hasta que quede sólo la cáscara y buen provecho.*