





## ENSALADA VERANIEGA CON PESTO DE BRÓCOLI Y AGUACATE

 25 min

 2 - 3 min

 4

### Ingredientes

- rúcula
- 1 zanahoria
- ½ remolacha (cruda)
- tronco del brócoli
- mozzarella
- aceitunas verdes o negras
- 1 puñado de pistachos tostados
- Pesto de brócoli y aguacate
- 4 ramilletes de brócoli escaldado
- 1/2 de aguacate
- 40 g albahaca fresca
- 1 ajo pequeño
- 1 puñado anacardos (u otro frutos seco)
- levadura nutricional o queso de cabra/oveja rallado
- aceite de oliva virgen extra
- sal (sin refinar)
- shiro miso

### Pasos

1. En un robot de cocina poner todos los ingredientes de la salsa y triturar.
2. Rectificar de sal y aceite si fuera necesario.
3. Pelar y cortar en dados pequeños el tronco del brócoli, la zanahoria y la remolacha.
4. Poner la rúcula en un bol, las verduras cortadas por encima, las aceitunas y la mozzarella.
5. Aliñar con la salsa pesto de brócoli y aguacate al gusto.

### Tips

- Es muy interesante aprovechar el tronco del brócoli porque es la parte de la verdura que tiene más calcio.