



# Ensalada de kale y pera

Vegano

Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

200 g de Kale

2 Peras

12 Tomates cherry

Parmesano al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de Módena

Mostaza (puede ser de Dijon o a la antigua)

Sal

## Ingredientes 6-10 personas

500 g de Kale

5 Peras

30 Tomates cherry

Parmesano al gusto

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de Módena

Mostaza (puede ser de Dijon o a la antigua)

Sal

## Ingredientes 12-16 personas

800 g de Kale  
8 Peras  
48 Tomates cherry  
Parmesano al gusto  
Aceite de oliva virgen extra  
Vinagre de Módena  
Mostaza (puede ser de Dijon o a la antigua)  
Sal

## Preparación

Limpiamos el kale y lo rompemos con las manos, lo ponemos en una ensaladera y lo masajeamos bien para romper las fibras. Troceamos las peras y los tomates cherri, y los añadimos a la ensaladera. Preparamos la vinagreta con el aceite de oliva virgen extra, el vinagre de Módena y la mostaza. Aderezamos la ensalada con el aliño y terminamos rallando el parmesano. Servimos.