# Ensalada templada de calabaza con berros

Vegano
Sin Gluten

## Ingredientes 2-4 personas

225 g de Calabaza
Aceite de oliva virgen extra
50 g de Avellanas
1 Cucharada de miel
Media Granada
50 g de Queso feta
100 g de Berros

**Para el aliño**
1 Cucharada de mostaza de Dijon
1 Cucharada de miel
Aceite de oliva virgen extra
Sal
Pimienta negra

## Ingredientes 6-10 personas

675g de Calabaza
Aceite de oliva virgen extra

150g Avellanas
3 Cucharadas Miel
2 Granadas
150g Queso feta
300g Berros

**Para el aliño**
3 Cucharadas Mostaza Dijon
3 Cucharadas Miel
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal
Pimienta negra

## Ingredientes 12-16 personas

1350g de Calabaza
Aceite de oliva virgen Extra
300g de Avellanas
6 Cucharadas de Miel
3 Granadas
300g de Queso Feta
600g de Berros

**Para el aliño**
6 Cucharadas Mostaza Dijon
6 Cucharadas de Miel
Aceite de Oliva Virgen Extra
Sal
Pimienta negra

## Preparación

Pelamos la calabaza, la cortamos en dados pequeños y la cocemos en agua con sal hasta que esté blandita. El tiempo dependerá del grosor de los trozos, pero calculemos unos 5-8 minutos. En una sartén, ponemos aceite de oliva y doramos a fuego fuerte la calabaza con las avellanas y una cucharada de miel. Retiramos y reservamos para que se atempere un poco antes de servir. Desgranamos la calabaza y desmenuzamos el queso feta. Preparamos la vinagreta mezclando la mostaza, la miel, el aceite, sal y pimienta. Probamos y rectificamos lo que sea necesario. Mezclamos los berros con el resto de los ingredientes en una ensaladera, aliñamos y servimos.