



## **ENSALADA FESTIVA DE COL RIZADA, BONIATOS ASADOS Y CHIRIVÍA CON QUESO FETA, NUECES PECANAS Y GRANADA**

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN Y COCINADO: 1 H.

### INGREDIENTES:

- 2 boniatos grandes, pelados y cortados en cubos
- 100 ml de aceite de oliva, más 2 cucharadas adicionales
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 pizca de azúcar
- 1 cucharadita de mostaza Dijon
- 450 g de col rizada, troceada, descartar los tallos gruesos
- 1 torta de pan plano cortada en tiras
- 125 g de queso feta, secado y cortado en cubos grandes
- 4 cucharadas de granos de granada
- 3 cucharadas de nueces pecanas
- Sal y pimienta negra recién molida

### PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180 °C (160 ° con ventilador) | 350 F | gas 4.
2. Unta los boniatos con las 2 cucharadas de aceite de oliva y sal y pimienta al gusto en una fuente de asar.
3. Asa 30-40 minutos, removiéndolos a la mitad del tiempo, comprueba que estén tiernos con la punta de un cuchillo y que los bordes tengan un color más dorado.
4. Mientras tanto, mezcla el vinagre, azúcar y mostaza con sal y pimienta en un bol iCook grande, hasta que el azúcar y la sal se disuelvan.
5. Gradualmente, vete mezclando 100 ml de aceite, hasta que el aderezo esté grueso y emulsionado. Añade la col y masajéala con el aderezo usando las manos.
6. Tuesta las tiras de pan plano en una sartén iCook seca a temperatura moderada dándoles la vuelta ocasionalmente. Retira del calor.
7. Saca los boniatos del horno cuando estén listos. Deja que enfríen brevemente y añade la col con el queso feta, los granos de granada y las nueces pecanas, remueve bien.
8. Divide en platos y decora con las tiras de pan to-