

**Para la ensalada**

Una bolsa de Brotes Tiernos (pero admite cualquier otra variedad para ensaladas)

Un tomate

10 langostinos cocidos y peladitos

10 nueces peladas (**Nutylicius**)

**Para el Aliño**

1 cucharada de mostaza en grano

1 cucharada de miel del prepirineo (**Nutylicius**)

1 chorrito de aceite de oliva ecológico (**Nutylicius**)

1 chorrito de vinagre de módena

Pizca de sal (en este caso sal de añana de **Nutylicius**)

**Primero, vamos con el aliño:**

En un vasito o un bol ponemos todos los ingredientes del aliño, primero la mostaza con la miel, removemos, y luego le añadimos el vinagre de módena y el aceite ecológico y los mezclamos bien y listo, aquí tenéis un aliño muy sabroso para comer ésta y cualquier ensalada con un sabor algo diferente.

**Y terminamos con la ensalada:**

En una ensaladera amplia, vertemos la bolsa de ensalada de brotes tiernos. Añadimos el tomate cortado en taquitos y los langostinos troceados, por encima echaremos unas nueces y por último el aliño de miel y mostaza. No olvidéis el punto de sal, a gusto de cada uno, en este caso usamos sal de Añana