

TODO ENSALADAS.COM

Ensaladas festivas | Ensalada de queso de cabra con frutos secos

Ingredientes

- 100 gr. de lechuga mezcla gourmet
- 3 tomates cherry
- 6 láminas de jamón de pato
- 2 lonchas de queso de cabra quemado con azúcar
- Salsa: 6 tomates, vinagre, sal, frutos secos, aceite

*1 ración



Preparación

- 1.** Poner la mezcla de lechuga gourmet troceada en el plato. Lavar los tomates cherry, cortarlos y disponerlos alrededor del plato.
- 2.** Preparamos las dos lonchas de queso de cabra quemado con azúcar y las disponemos en el centro del plato. Repartimos las láminas de jamón de pato en el plato.
- 3.** Por último preparamos la salsa. Para hacer la salsa picamos algunos frutos secos y los mezclamos y lo mezclamos con unos tomates bien hechos al horno, aceite, sal y vinagre. Removemos hasta que quede un líquido homogéneo y aliñamos la ensalada.