

Ensalada agridulce de queso de cabra y arándanos

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Lechuga:

Aceite De Oliva:

Arándanos: Cantidad necesaria

Cebolla Morada: 1 Unidad

Queso de Cabra:

Sal:

Semillas de Amapola: 1 cda.

Cebolla: 1 Unidad

Miel: 1 cda.

Nueces peladas: 1 Puñado

Pimienta:

Palta: media Unidad

Vinagre: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

- Cortar y lavar las hojas de *lechuga*
- Escurrir.
- Después, picar la *cebolla* y la *cebolla* morada
- Mezclarlas en un bol junto con los **arándanos**, las nueces y la *palta* cortada.
- Cortar el queso en medallones y dorarlo en una sartén antiadherente.
- Por otro lado, preparar una vinagreta emulsionando aceite, *vinagre*, miel y semillas de *amapola*.
- Por último, *aderezar* la ensalada y la salpimentar
- Emplatar y decorar con los medallones de queso dorados.
- Servir.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-agridulce-de-queso-de-cabra-y-arandanos>