Ensalada de Bimi con Manzana, Queso y Nueces



Ingredientes

Bimi: 150 Gramos
Manzana roja: 1 unidad
Queso Gouda: 100 Gramos
Aceite De Oliva: c/n
Limon: 1 unidad
Nueces peladas: 80 Gramos
Sal y Pimienta: c/n
Yogur griego: 1 unidad

Preparación de la Receta

- En una cazo con agua hirviendo cocer el bimi durante 3 minutos aproximadamente hasta que esté "al dente".
- Mientras tanto, trocear una **manzana** rojo descorazonada con piel.
- También 100 gramos de queso Gouda .
- Cuando el bimi esté listo, cortar.
- Preparar un *aliño* con un *yogur* griego, unas gotas de *zumo* y ralladura de *limón*, aceite virgen extra, sal, abundante pimienta recién molida y 80 gramos de nueces troceadas.
- *Aliñar* la ensalada y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-bimi-con-manzana-queso-y-nueces