Ensalada de Escarola con Bolitas de Queso Almendradas

Ingredientes

Panceta ahumada: 2 Fetas
Azúcar moreno: 1 cdita
Pan duro: 2 rebanadas
Queso Cremoso: 2 cdas
Semillas de granada: 1 cda
Almendras: 4 cdas
Ciboulette: c/n
Queso de Cabra: c/n
Requeson: 2 cdas

Preparación de la Receta

- Tostar las almendras en una sartén sin nada de grasa hasta que estén doradas.
- Mezclar bien todos los tipos de queso y añadir *ciboulette* picada.
- Formar bolitas y rebozarlas con las almendras.
- En la misma sartén de las almendras, tostar la *panceta* picada y también unos daditos de pan en la misma grasa que habrá soltado la *panceta*.
- Cuando empiecen a dorarse añadiremos un poco de azúcar moreno.
- En un bol, mezclar la escarola con la *panceta* crujiente, la granada y los daditos de pan caramelizados.
- *Aliñar* con aceite y unas gotas de *vinagre* balsámico.
- Servir la ensalada y colocar cuidadosamente encima las bolitas de queso y almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-escarola-con-bolitas-de-queso-almendradas