Ensalada de escarola con bolitas de queso



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Puerro: 1 Unidad
Azucar morena: 1 cda
Pan duro: 2 Rodajas
Queso Cremoso: 2 cdas.
Semillas de granada: 1 cda
Almendras fileteadas: 4 cdas.
Escarola: 1 Planta
Queso de Cabra: Cantidad necesaria
Requeson: 2 cdas.
Panceta: 2 Fetas

Preparación de la Receta

- Comenzar mezclando bien el queso cremoso, el de cabra y el *requesón*
- Picar el *puerro* y añadirlo a la mezcla
- Echar pimienta y un chorro de aceite.
- Tostar las almendras en una sartén con un poco de aceite y sal hasta que estén doradas.
- Formar bolitas de queso y rebozarlas con las almendras.
- Por otro lado, picar la *panceta* en tacos y cortar el pan en daditos
- En la misma sartén de las almendras, tostar la *panceta* picada y los daditos de pan en la misma grasa que habrá soltado la *panceta*
- Cuando empiecen a dorarse, añadir un poco de azúcar moreno.
- A parte, mezclar en un bol la escarola con la *panceta* crujiente, la granada y los daditos de pan caramelizados.

Para terminar

- *Aliñar* con aceite y unas gotas de *vinagre* balsámico.
- Colocar sobre la ensalada las bolitas de queso y almendras y servir.

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