

Ensalada de manzanas, berro y queso de oveja

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Manzanas rojas: 2 Unidades

Hinojo: 1 Bulbo

Nueces: 1/2 Taza

Berro: A gusto

Queso de Oveja: 150 g

Rúcula bebe: A gusto

Varios

Eneldo: A gusto

Pan saborizado: A gusto

Vinagreta

Aceite de Nuez: 2 cdas.

Sal y Pimienta: A gusto

Mostaza: 1 cda.

Aceite De Oliva: 3 cdas.

Vinagre de manzana: 2 cdas.

Preparación de la Receta

- Corte el bulbo de *hinojo* en finas laminas
- Coloque en un bowl y reserve.
- Tueste las nueces
- Luego filetee.
- Corte el queso en finas *fetas*
- Reserve.
- Lave las manzanas
- Con cáscara corte en cuartos y luego en finas laminas.

Vinagreta

- Coloque en un bowl el *vinagre* de *manzana* junto con la *mostaza* el, aceite de nuez y el aceite de oliva, condimente con sal y pimienta
- Bata hasta emulsionar.

Armado

- Añada al *hinojo* las nueces fileteadas, las manzanas y la vinagreta, mezcle bien.
- Las el **berro** y la recula.
- En un recipiente forme un colchón con las hojas verdes, luego acomode encima las *fetas* de queso y por ultimo incorpore la mezcla de *hinojo* con manzanas.

Presentación

- Condimente con unos hilos de aceite de oliva y espolvoree con las hojas de *eneldo*.
- Acompañe con un pan saborizado a gusto.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-manzanas-berro-y-queso-de-oveja>