# 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**