ensalada con queso de cabra y frutos secos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: angelasd

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
tambien se le puede añadir otros frutos secos como piñones o jamon frito muy picado

Descripción:

Ingredientes para 1 persona :

- bolsa de lechugas variadas
- Queso rulo de cabra
- Tomate cherry
- frutos secos
- arandanos secos
- vinagre modena
- aceite de oliva virgen extra
- sal

Preparación:

Paso 1

.echamos en un plato la lechuga .añadimos frutos secos (nuez,arándanos secos) .añadimos los tomates cherry cortados a la mitad adornando la ensalada . pasamos el queso por la plancha o sarten muy calientepor los dos lados hasta que quede dorado y añadimos a la ensalada . y por ultimo aliñamos con sal,aceite y vinagre modena . .