

**Creador:** Pikmode S.L. **Recetizador:** lorena bf



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Vegetariana

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añade unas líneas de caramelo líquido al queso de cabra.

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 1 Escarola
- 1 Endivia
- 10 Nueces
- Queso de cabra Angulo
- Cebolla caramelizada
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre de manzana
- Sal

## Preparación:

### Paso 1

Picamos la endivia y la escarola en trocitos pequeños y la colocamos como base en una fuente.

### Paso 2

Añadimos la cebolla caramelizada, las rodajas de queso de cabra y las nueces.

### Paso 3

Regamos con un chorreón de vinagre de manzana, aceite de oliva virgen extra y sazonamos.