Ensalada de queso y frutos secos

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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Anka

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Entrante
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 6 rodajas de Queso de cabra de rulo
- 1 grande de Tomate
- 1 bolsa grande de Lechugas variadas
- 1 cucharada de Piñones tostados
- 2 cucharadas de Nueces picadas
- 3 cucharadas de Miel
- 100 ml. de Aceite de oliva
- 2 cucharadas de Vinagre de Módena
- Sal

Preparación:

Paso 1

Calentamos la miel con el vinagre al fuego y removemos bien. Cuando esté bien mezclado lo retiramos, dejamos enfriar y le añadimos el aceite y salamos. Echamos la lechuga en un bol (si no es de bolsa no estaría de más lavarla y cortarla) y la mezclamos con los frutos secos y la vinagreta. Cortamos el tomate en seis rodajas más o menos iguales y añadimos una pizca de sal; las arropamos con una rodaja de queso y las gratimos unos minutos. Servimos la lechuga en platos y coronamos con nuestro tomate calentito. Olé.