

Ensalada de Remolacha y Queso de Cabra



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

Creador: LOLALOLITALOLA **Recetizador:** Luis Del Pozo G



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Una ensalada con sabores muy distintos y originales.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Queso rulo de cabra Hacendado
- 1 naranja
- 1 puñado de pistachos
- 2 remolacha cocida Hacendado
- sal
- Pimienta
- aceite de oliva
- Vinagre de Módena
- miel

Preparación:

Paso 1

Escurremos la remolacha y la cortamos en láminas finas como de medio centímetro. Colocamos en el fondo del plato.

Paso 2

Pelamos las naranjas y las cortamos a rodajas también y las colocaremos sobre la remolacha

Paso 3

Colocamos encima las rodajas de queso de cabra.

Paso 4

Pelamos los pistachos y los agregamos a la ensalada (se puede hacer un picado con ellos pero yo los puse

enteros).

Paso 5

Preparamos una vinagreta con el jugo de la remolacha, un chorro de aceite de oliva, vinagre de módena, la miel, sal y pimienta y rociamos la ensalada con ella.