

Creador: Pikmode S.L. **Recetizador:** Maribel Ruiduch



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.