

# ENSALADA DE QUESO BRIE CON EMPANADO DULCE



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Alegna

## ✖ Descripción:

EMPANADO: - 20 galletas - Huevo batido - Harina  
VINAGRETA: - 50 ml de aceite - 25 ml de vinagre de Modena - Sal y pimienta

**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Caro

## Ingredientes para 4 personas :

- - 200 gr de queso brie
- - Una bolsa de ensalada variada

## Preparación:

### Paso 1

Lavar las hojas de ensalada en agua fría y secar con un paño. Trocear el queso en pequeños triángulos. Triturar las galletas. Pasar el queso por harina, huevo batido y las galletas torturadas. Freír en aceite caliente y escurrir sobre papel absorbente.

### Paso 2

Vinagreta: Mezclar el aceite con el vinagre y una pizca de sal con ayuda de unas varillas. Aliñar las hojas de ensalada con la vinagreta. Servir con el queso brie empanado por encima.