

Ensalada con queso de cabra y mermelada de tomate

Tiempo de preparación: 10 min. · Nivel de dificultad: muy fácil ·

Cantidad

1-2 S.

Ingredientes

2 Tomates
1 Mezcla de hojas verdes
2 Rodajas gruesas de queso de cabra
25 g Granillo de almendra
50 ml Aceite de oliva virgen extra
10 ml Vinagre balsámico
1 cdta Mostaza Dijon
Sal y pimienta
2 cdta Confitura de tomate

Preparación

Para el aliño:

Agitar enérgicamente el aceite, el vinagre, la mostaza, el zumo de limón, la sal, la pimienta y un poco de mermelada de tomate en un tarro con tapón de rosca hasta que se forme una emulsión.

Para la ensalada:

Cortar los tomates en rodajas finas y colocarlas uniformemente en el borde del plato, colocar las hojas de lechuga en el centro del plato y rociar con el aliño. Freír brevemente el queso de cabra y colocarlo encima de la ensalada con una cucharada de mermelada de tomate y espolvorear las almendras por encima.