

Ensalada tibia con frutos secos, graten de queso de cabra y reducción de módena:

Ingredientes:

- Lechugas variadas (escarola, “roure”, lolo roso, hojas de espinacas...)
- 20g de piñones, o almendra laminada...
- 20g de nueces peladas
- 1 rodaja de queso de cabra (“rulo”)
- 1 rebanada de pan de molde
- Aceite de oliva
- Vinagre de módena 100g
- Azucar 50g



Preparación:

- Poner a fuego lento/medio un cazo con el vinagre y el azúcar a reducir hasta conseguir una salsa espesa
- Lavar y trocear las ensaladas (procurando siempre hacerlo a mano, ya que con la hoja del cuchillo las hojas tienden a oxidarse en el lado del corte)
- Calentar aceite en una sartén y tostar los piñones (reservar en papel absorbente)
- Cortar el pan de molde en círculo y colocar encima el queso. Gratar
- Disponer en armonía todos los ingredientes en un plato y decorar con la vinagreta
- En temporada, si es posible, le podemos añadir unos granos de granada, unas fresas, piña...son elementos que refrescan la ensalada y nos aportan un toque de color que contrasta muy bien con el verde de las hortalizas