

Ensalada de queso de cabra



Ingredientes

Para 4 personas

- 80 grs. de queso de cabra
- manzana acida (Grany Smith)
- brotes de soja
- piñones tostados
- pasas Moscatel maceradas en Pedro Ximénez
- tomate Cherry
- canónigos
- rúcola
- brotes de cebolla
- escarola
- hojas de Roble
- aceite de oliva
- cebollino
- vinagre de Módena
- vaina de vainilla
- pan tostado crujiente
- azúcar moreno

preparación

Espolvoreamos un poco de azúcar moreno sobre la rodaja de queso de cabra y la caramelizamos con un soplete. La introducimos en el horno 5 minutos antes de servir.

Hacemos una reducción con el vinagre de Módena y la vainilla y reservamos en el frigo.

Hacemos un aceite verde de cebollino en la termomix y reservamos en frío para no perder el color.

Introducimos el resto de los ingredientes en un bowl.

emplatamos

Para salpimentar y aliñar con el aceite y el vinagre, cogemos esta mezcla y la emplatamos dentro de un molde circular sobre el que pondremos el queso previamente templado.

