



Ensalada de lechuga, con queso de cabra, nueces y carambola

Ingredientes:

6 tazas de hojas de lechuga lavadas y escurridas.
6 cucharadas de queso de cabra fresco.
½ taza de nueces picaditas.

Ingredientes para la vinagreta:

½ taza de aceite de oliva extra virgen.
4 cucharadas de vinagre balsámico.
2 cucharaditas de mostaza de Dijon.
2 cucharadas de miel.
1 cucharadita de sal.

Preparación:

Paso 1.

En un sartén a fuego medio, tuesta las nueces. Revuélvelas durante 5-6 minutos hasta que estén doradas.

Paso 2.

Agrega los ingredientes de la vinagreta a un recipiente con tapa y agita hasta mezclar.

Paso 3.

Corta las hojas de lechuga a la mitad y llévalas a un recipiente

Paso 4.

Adereza la lechuga con la vinagreta y mezcla bien.

Paso 5.

Sirve la lechuga en un plato junto con 12 cucharadas queso de cabra, luego espolvorea las nueces y añade las estrellas de carambola.