El Chefxu



ENSALADAS · VEGETARIANO

Ensalada de queso de cabra

2 raciones 567 kcal

Ingredientes

- **1 hoja** de roble
- Queso de cabra, el tamaño que te guste
- Tomates cherrys
- Nueces
- Semillas variadas (opcional)
- Ciruelas deshidratadas
- Un pequeño chorro de aceite de garrafón

SALSA

- **2 cucharadas** de miel de la buena
- Un buen chorro de Aove
- **1 cucharada** y media de vinagre balsámico
- Mejunje Art Attack

Elaboración

1. Cortar la hoja de roble suavemente por el tallo para que se separen todas las hojas
2. Colocar las hojas en tu bol o ensaladera favorita de forma estratégica
3. Lavar unos cuantos tomates cherrys
4. Cortar tres cachos de un rulo de queso de cabra, o uno grande si lo prefieres
5. Ponerlos en la plancha con un pequeño chorro de aceite de garrafón
6. Mientras el queso se dora, en un bol pequeño mezclar dos buenas cucharadas de miel, un buen chorro de Aove y una cucharada y media de vinagre balsámico, mezclando bien
7. Machacar con las manos un buen puñado de nueces y espolvorearlas
8. Cuando el queso esté listo, colocarlo por encima
9. Cortar las ciruelas deshidratadas en taquitos y ponerlas por encima
10. Echar un poco de mejunje Art Attack por toda la ensalada

11 Opcionalmente, echar un montón de mix de semillas por encima

RECOMENDACIONES

El mix de semillas es opcional.

POR RACIÓN	17 g Proteínas	40 g Grasas	40 g Hidratos	5,5 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu