

Ensalada de verano con queso curado de leche cruda DO Las Terceras

INGREDIENTES

- Hojas oscuras y claras de lechuga hoja de roble
- Frambuesas
- Moras
- Queso curado de leche cruda Las Terceras
- Frutos secos al gusto
- Aceite de oliva y sal
- Vinagre de sidra

PREPARACION

Limpiar la lechuga, lavar y secar para que no quede agua. Colocar las hojas en un bol, cortar el queso en cuñas pequeñas e introducirlas entre los huecos de las hojas. Realizar el mismo proceso con las moras y frambuesas. Aliñamos con la vinagreta y decoramos con frutos secos.

