

Ensalada de aguacate y queso manchego curado D.O. Las Terceras

INGREDIENTES

- Pasta
- Aguacate
- Tomates cherry
- Escarola
- Almendras fileteadas
- Aceite
- Sal
- Vinagre de módena
- Limón

PREPARACIÓN

Partir los aguacates por la mitad, sacar el hueso y cortar en dados. Rociamos tanto el aguacate como la cáscara con limón y guardamos la cáscara. Hervir la pasta y escurrir. Poner en una ensaladera y añadir el resto de ingredientes (tomate, almendras y aguacate). Trocear queso manchego curado Las Terceras y añadir a la ensalada. Aliñar con aceite, sal y vinagre de módena.

Partir los aguacates por la mitad, sacar el hueso y cortar en dados. Rociamos tanto el aguacate como la cáscara con limón y guardamos la cáscara. Hervir la pasta y escurrir. Poner en una ensaladera y añadir el resto de ingredientes (tomate, almendras y aguacate). Trocear queso manchego curado Las Terceras y añadir a la ensalada. Aliñar con aceite, sal y vinagre de módena.

LAS TERCERAS

