LAS TERCERAS 🌲

Ensalada de frutos rojos y Queso Manchego Semicurado D.O.P. Las Terceras



INGREDIENTES:

- Uvas rojas
- Frambuesas
- Grosellas
- Variado de lechugas (iceberg, rúcula, escarola, radicchio...)
- Queso Manchego Semicurado Artesano D.O.P. Las Terceras
- Vinagreta de cítricos

Ingredientes para la vinagreta:

- Zumo de ½ limón
- Zumo de ½ lima
- Zumo de ½ naranja
- 1 cucharadita de mostaza suave
- 1 cucharada de Vinagre de manzana
- 1-2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal, pimienta negra



PREPARACIÓN:

Para la preparación Vinagreta, mezclamos todos los ingredientes en un pequeño bol y batimos el contenido muy bien hasta emulsionar. Reservar.

A continuación, lavamos y escurrimos la mezcla de hojas y lo añadimos al plato como base de la ensalada. Hacemos lo mismo con las frutas variadas y las incluimos sobre la lechuga. Cortamos el queso manchego semicurado Las Terceras elaborado con leche cruda en finas y pequeñas cuñas y las incluimos en la ensalada. Finalmente, aliñamos con la vinagreta y salpimentamos al gusto.