

Ensalada de frutos rojos con crujiente de queso manchego Las Terceras

INGREDIENTES

- Canónigos y Brotes tiernos
- Frutos rojos (fresa, frambuesa, arándanos, moras...)
- Queso manchego curado Las terceras

ELABORACIÓN BASE

Rallamos el queso curado. Ponemos una sartén al fuego, y cuando esté bien caliente, espolvoreamos el queso rallado desde el centro a las afueras en forma de espiral, hasta cubrir toda la base de la sartén. Con una espátula y con cuidado de que no pegue ni se rompa, se la da la vuelta para tostarla por la otra parte y cuando esté doradita se saca y se coloca sobre un cuenco de ensalada, previamente dado la vuelta, para que coja su forma.

Mientras se enfría, lavamos la ensalada y cortamos los frutos rojos.

Una vez el molde se haya enfriado, lo volteamos con cuidado para que no se rompa y colocamos la ensalada, aderezándola con los frutos rojos y unas finas lasquitas de queso curado. Aliñamos al gusto.

