

Receta de Ensalada de Canónigos y Queso de Cabra

26 Dic 2014



Buenos días a tod@s, como supongo que tod@s estaréis hoy con los estómagos un poco cargados de estas fiestas, hoy os propongo esta rica ensalada para que os ayude a compensar los excesos realizados.

Ingredientes

- Ensalada variada con canónigos (una bolsa)
- Tomates cherry u otra clase (dos o tres)
- Pechuga de pavo en cubitos (unos 300grs)
- Nueces peladas (un puñado, opcional)
- Uvas pasas (un puñadito)
- Queso de cabra en rulo (unos trozos, según gustos)
- Vinagre de Módena
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar la mezcla de lechugas y canónigos , trocearlas y colocar en una fuente o bandeja
2. Hacer taquitos la pechuga de pavo y colocar por encima, despues trocear los tomates y añadirlos a la ensalada
3. Cortar los rulos del queso de cabra según vuestro gusto y poner unos minutos a gratinar
4. Añadir las nueces y las uvas pasas a la ensalada
5. Por último poner los rulos de queso gratinados
6. Aliñar con aceite de oliva, un poco de sal y vinagre de módena al gusto y....buen provecho!!!