

Receta de Ensalada con Queso de Cabra y Melón

01 Oct 2015



Buenos días a tod@s, para hoy os propongo que preparéis esta rica **Ensalada con queso de cabra y melón**, resulta exquisita para toda la familia y además es apropiada para tod@s l@s que hacen un poquito de dieta, espero que os guste.

Ingredientes

- Melón (medio o uno según comensales)
- Fresas (cuatro o cinco)
- Nueces (cinco o seis picadas)
- Queso de cabra en rulo (tres o cuatro rodajas)
- Lechuga o escarola (unas hojas)
- Tomillo
- Huevo batido
- Pan rallado
- Harina
- **Para la vinagreta:**
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico
- Nueces (dos o tres)
- Sal

Modo de Preparación

1. Cortar las rodajas de queso y pasarlas por harina, huevo batido y pan rallado, freír en aceite de oliva y dejar escurrir sobre papel de cocina
2. Colocar el melón partido en trocitos a vuestro gusto, alrededor del plato y espolvorear con un poco de tomillo
3. En el centro poner la lechuga o escarola picada, y colocar las fresas y las nueces picadas
4. Coronar la ensalada con las rodajas de queso reservadas
5. Triturar los ingredientes de la vinagreta con la batidora y rociar con ella la ensalada y.....buen provecho!!!