

Receta de Ensalada Suiza Con Yogur Y Coñac

22 Abr 2014



Buenos días, supongo que todos lo habéis pasado muy bien esta Navidad, y como siempre cargamos el estómago más de la cuenta, pues hoy os dejo una receta ligerita, una riquísima ensalada Suiza con queso gruyere y yogur natural.

Ingredientes

- Lechuga (una o media según comensales)
- Queso gruyere (200grs.)
- Tomates (uno o dos)
- Yogur natural
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Coñac (una cucharada)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar bien la lechuga y los tomates
2. Trocear a vuestro gusto y poner todo en un bol
3. Sazonar con la sal y la pimienta
4. Añadir el aceite y el vinagre al gusto
5. Cortar el queso en dados y ponerlos por encima de la lechuga y el tomate
6. Mezclar con la batidora el yogur y el coñac y verter sobre la ensalada
7. Si os apetece podéis echar unas avellanas o en tiempo de fresas, echar unas pocas troceadas