

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y BACON

INGREDIENTES

- Mezcla de brotes: Canónigos, rúcula y espinacas (*no es necesario que sean todas estas, se puede elegir la combinación de hojas para ensalada que se prefiera, intentando evitar la lechuga a toda costa; sin embargo, esta combinación es la que recomendamos*)
- 150 g Rulo de queso de cabra
- 200 g Bacon
- 50 g Pasas
- 4 Nueces picadas y 50 g piñones

PREPARACIÓN

1. En el recipiente donde se vaya a servir se echan la mezcla de brotes elegida en la cantidad que queramos hacer.
 - a. Seguidamente se ponen el queso de cabra muy troceado.
2. Se pone el bacon troceado en finas tiras, en una sartén (sin aceite), a fuego 7 (de una vitro de 0-10) hasta que empiece a freírse en su propia grasa,
 - a. Cuando ya este bastante reducido, se baja el fuego a 4 hasta que se convierta en bacon crujiente.
 - b. Cuando ya esté crujiente se recomienda echarlo sobre papel de cocina para que absorba toda la grasa.
3. Se prepara una mezcla de nueces picadas piñones y pasas mini (se puede comprar un preparado de frutos secos para ensaladas).
4. Se echan los frutos secos en el bol, por encima de los trozos de rulo de cabra y seguidamente se echa el bacon crujiente.

Se presenta en la mesa, y cuando vayáis a empezar a comer se aliña al gusto

(pero no antes para que el bacon no pierda su textura crujiente)

POSIBLES ALIÑOS

- Aliño suave: sal, aceite y vinagre de vino (deja que se perciban todos los ingredientes)
- Aliño fuerte: Aceite, vinagre, sal y un poco de mostaza. (Ayuda a sacar la intensidad del sabor).

Y a Servir y disfrutar