



QUESO DE CABRA ASADO CON HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 4 lonchas de queso de cabra
- 2 g de tomillo
- 2 g de romero
- 2 g de orégano
- 150 g de lechuga variada
- 2 unidades de manzana reineta
- zumo de 1 limón
- 12 unidades de nueces
- vinagreta
- 10 g de mostaza
- 30 g de aceite de oliva
- 5 g de vinagre de Módena
- sal
- pimienta

LA PREPARACIÓN

- Coloca el queso en un plato hondo, espolvoréalo generosamente con las hierbas y pásalo por encima de estas. Déjalo reposar.
- Enciende el grill del horno. Selecciona la ensalada, lávala y escúrrela. Prepara la vinagreta en un recipiente y resérvala.
- Lava las manzanas y sécalas, pero no las peles. Vacía el centro de un lado hasta el otro con la punta de cuchillo, girando poco a poco. Corta las manzanas en horizontal en



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 9.8 g	Grasas 20 g
Kcal 250	Proteínas 6.4 g

rodajas gruesas. Rocía las rodajas con el zumo de limón y sazónalas con la pimienta. Extiende una hoja de papel aluminio sobre la rejilla del horno, coloca en ellas todas las rodajas y cuécelas 3 o 4 minutos.

- Retira la rejilla del horno hasta la mitad y coloca los quesos sobre las rodajas más grandes. Hornea nuevamente 3 minutos.
- Mezcla la vinagreta y la ensalada. Reparte la ensalada en 4 platos y dispone las rodajas de manzana encima, con una porción de queso en el centro. Sazona generosamente con pimienta y decora con nuez.