



Ensalada de queso a las hierbas

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Te explicamos paso a paso esta receta sencilla de Ensalada de Queso Por Salut a las hierbas, con lechuga, ciboulette y albahaca.

Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Por Salut

INGREDIENTES

-  3 plantas lechuga de diferentes tipos (escarola, francesa, mantecosa o criolla)
-  4 rebanadas pan blanco
-  2 cdas ciboulette picado
-  2 dientes de ajo bien picado
-  80 cm3 aceite de oliva
-  2 cdas albahaca picada
-  400 gr Queso Por Salut

PREPARACIÓN

1. Quitar la costra al pan. Cortar en cubos y sobre una placa limpia dorar en el horno. Dejar enfriar.
2. Cortar el queso en dados medianos.
3. Mezclar el ajo con el ciboulette, la albahaca, el aceite de oliva, sal y pimienta. Verterlo sobre el queso y dejarlo reposar durante 30 minutos, tapado con film adherente, revolviendo de tanto en tanto.
4. Lavar y secar las lechugas. Cortarlas y colocarlas en una ensaladera.
5. Añadir el Queso Por Salut, aceite y los cubitos de pan crocante por encima.