



Ensalada de Tybo con aderezo de miel y semillas de sésamo

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Una receta novedosa con Queso Tybo ilolay, miel, semillas de sésamo, ciruelas pasas y lechuga.

Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



Si

Vegetariana



Si

Producto ilolay

Tybo

INGREDIENTES

- 600 gr Queso Tybo
- 3 cdas miel líquida
- 3 cdas vino blanco
- 3 cdas salsa de soja
- 1 planta de lechuga francesa
- 3 cdas semillas de sésamo tostadas
- 5 ciruelas pasas
- 1 cda de semillas de sésamo para decorar

PREPARACIÓN

1. Cortar el queso en cubos.
2. Unir en un bowl la salsa de soja, la miel y el vino blanco, agitando con batidor.
3. Sumergir los cubos de queso y mezclar bien.
4. Espolvorear con las semillas de sésamo tostado y mezclar nuevamente para que se adhieran al queso por efecto de la miel.
5. Pimentar a gusto, tapar y dejar reposar unas horas en la heladera.
6. Disponer en una fuente un colchón de hojas de lechuga francesa, formando una flor.
7. Colocar en el centro los cubos de queso. Espolvorear con más sésamo y ciruelas pasas tiernizadas.