

# Ensalada crujiente de queso y vinagreta de avellanas

## :: Ingredientes ::

- Mezcla de lechugas
- 1 nectarina o mango
- 4 higos
- Melón cantaloupe
- Pasta filo o brick
- Mantequilla
- Queso de cabra
- Pistachos en grano
- Nueces
- Avellanas tostadas
- Aceite de oliva
- Agridulce de Riesling Castell de Gardeny
- Sal
- Azúcar



## :: Preparación ::

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Raciones: 4

1. Empezamos preparando la vinagreta con el aceite, el agridulce de Riesling, 5 o 6 avellanas tostadas y picadas, y un poco de sal. Mezclamos bien y reservamos.
2. Para hacer el crujiente de queso de cabra, cogemos una lámina de pasta brick o filo, la untamos con mantequilla, ponemos un trozo de queso de cabra y lo envolvemos. Lo horneamos a 180° hasta que quede dorado.
3. Cortamos un par de higos en cuartos, espolvoreamos azúcar por encima y quemamos con el soplete; reservamos.
4. Para emplatar la ensalada, ponemos unas cuantas hojas de lechuga, unas bolitas de melón cantaloupe, los cuartos de higos caramelizados, unos daditos de nectarina, unas cuantas nueces y unos granitos de pistacho.
5. Por último, ponemos el crujiente de queso de cabra y aliñamos con la vinagreta.