



Ensalada de lechugas con queso de cabra, almendras y miel



Categoría
Saladas



Tempo de preparação
Selecione



Dificuldade
Fácil



Custo
Selecione



Com quem?
Por ti mismo



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



75ml de Gallo Aceite de
Oliva Clásico

- 200g de lechugas variadas
- 200g de queso de cabra
- 50g de almendras con piel
- 20g de miel
- 10ml de jugo de limón

Modo de preparación

1

Corte el queso de cabra en rodajas y añada miel y la mitad del jugo de limón.

2

Tostar las almendras ligeramente (en una sartén antiadherente y a fuego lento) y cortarlas en palillos.

3

Colocar las lechugas en un bol y encima las rodajas de queso de cabra sazonado. Luego espolvorear con las almendras laminadas.

4

Sazonar con el aceite de oliva virgen extra y el zumo de limón restante.

Produtos utilizados



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide