



Ensalada de higos, queso de cabra y almendras tostadas

INGREDIENTES

- 400gr de mezclum de lechuga
- 4 cucharadas de queso de cabra
- 3 cucharadas de almendras fileteadas tostadas
- 1 higo
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pizca de sal
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Lava la lechuga y déjala escurrir. En un bowl pequeño mezcla el aceite de oliva con la miel, el vinagre, la sal y la pimienta hasta que hayas formado una vinagreta.

Sobre un plato agarra un puñado de mezclum y desmenuza el queso y agrega las almendras. Corta el higo en cuartos y colócalos sobre la lechuga. Por último baña por completo la ensalada con la vinagreta.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve