

ENSALADA DE *Anchoas con higos y queso de cabra*

🕒 40 minutos

📏 Fácil

👤 2 personas

✓ INGREDIENTES

- 200 g de anchoas frescas
- Aceite de oliva virgen extra
- 160 g de tomates cherry
- 1 aguacate
- 180 g de queso de cabra
- 100 g de maíz dulce
- Trocadero Florette**
- 200 g de higos deshidratados
- Vinagre de Jerez
- Hierbas provenzales
- Sal



Cocina las anchoas frescas abiertas por la mitad a la plancha con un poco de aceite y **reserva** en un plato con papel absorbente.



Corta los tomates cherry en mitades, el aguacate en porciones y el queso de cabra en ruedas.



Mezcla los tres ingredientes anteriores y el maíz dulce con la Ensalada Trocadero.



Emplata en el recipiente que más te guste y **dispón** los higos cortados en cuartos y las anchoas frescas encima del resto de ingredientes.



Prepara un aliño con 60 ml de aceite de oliva, 30 ml de vinagre de Jerez, hierbas provenzales y sal, y **aliña** al gusto.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Monoproducto
Trocadero

