

ENSALADA DE FRESA, PIMIENTO y trufas de queso

 30 minutos

 Fácil

 2 personas

INGREDIENTES

- ☒ Pack de Primeros Brotes Classics
- ☐ 100 g de fresas
- ☐ 2 pimientos rojos
- ☐ 100 g de tomate seco
- ☐ 100 g de queso crema
- ☐ 100 g de queso de oveja curado
- ☐ 100 g de nueces picadas
- ☐ Salsa de módena y miel Florette
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta



Tritura el queso crema junto con el queso de oveja, una pizca de sal y pimienta. **Reserva** en la nevera por 20 minutos.



Con la ayuda de dos cucharas, **forma** trufas de queso y **disponlas** sobre un plato con nueces picadas finamente. **Cubre** todas las bolitas y **reserva** en la nevera.



Corta las fresas en láminas finas, los pimientos en tiras alargadas y los tomates secos en mitades.



En un plato **coloca** una buena base de PB Classics y **añade** las láminas de fresas, los pimientos rojos y los tomates secos.



Suma las bolitas de queso con nuez y **espolvorea** la ensalada con nueces picadas. **Termina** con unos hilos de salsa de módena y miel.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Classics

