

# Ensalada gourmet de caquis

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 4 Personas

## ✓ INGREDIENTES

- ❑ 1 pack de Gourmet Original
- ❑ 3 caquis
- ❑ 70 g de queso azul
- ❑ Miel de romero
- ❑ 1 limón
- ❑ Tomate seco en aceite
- ❑ Nuez de brasil
- ❑ 80 ml de aceite de oliva
- ❑ Orégano seco
- ❑ 20 ml de vinagre de sidra
- ❑ 30 g de mermelada de melocotón



Pela los caquis y córtalos en rodajas finas.



Mezcla en un bowl miel y limón y mézclalo bien. Después, pasa las rodajas de caqui por esta mezcla y márcalas en la sartén.



Pica el tomate seco junto a la nuez de brasil y añádelo a la ensalada.



Haz la vinagreta con: 80 ml de aceite de oliva, 20 ml de vinagre, 30 g de mermelada de melocotón y orégano seco al gusto. Una vez la tengas lista, aliña la ensalada.



Pon el caqui estilo carpaccio por todo el plato. Después, pon en el centro un bouquet con la ensalada Gourmet Florette (aliñada con la vinagreta).

Pon queso azul cortado en trozos pequeños alrededor, tomate seco y nuez de brasil.

## Productos de esta receta



Gourmet Original

