

Ensalada de brotes con bolitas de queso

40 minutos | Medio-bajo | 4 Personas

INGREDIENTES

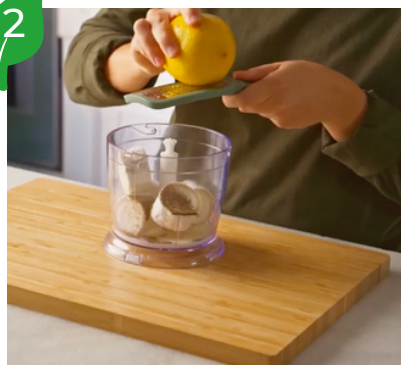
- **1 pack 4 Brotes Esenciales Florette**
- **1 pack de Mix 5 Semillas Florette**
- 400 g de rulo de queso de cabra
- 80 ml de nata
- Ralladura de 1 limón
- 50 g de pasas
- 100 ml de vino dulce
- Frambuesa liofilizada
- Pistacho picado
- 100 g de uvas blancas y negras
- 50 ml de crema de vinagre de Módena
- 100 ml de aceite de oliva
- 1 hoja de laurel y 1 ramita de orégano
- 1 diente de ajo
- Sal, pimienta negra mólida y en grano

1



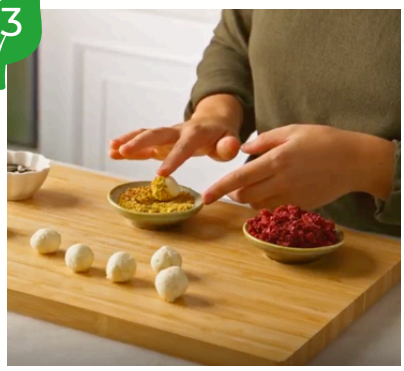
Deja el aceite de oliva aromatizando con el laurel, los dientes de ajo, el orégano y la pimienta en grano durante toda la noche.

2



Tritura el queso de cabra sin corteza junto con la nata, la pimienta negra y la ralladura de limón. Deja reposar la mezcla en la nevera hasta que esté bien fría. Mientras tanto, rehidrata las pasas en el vino dulce.

3



Pasado el tiempo, forma bolitas de queso del mismo tamaño y rebózalas: unas en frambuesa liofilizada triturada, otras en pistacho picado y las restantes en el mix de semillas. Reserva en frío hasta el momento de servir.

4



Añade la mezcla de brotes en una fuente, incorpora las pasas rehidratadas y las uvas.

5



Reparte por encima las bolitas de queso de cabra decoradas con los diferentes rebozados. Aliña con el aceite aromatizado, la crema de vinagre de Módena y una pizca de sal.

Productos de esta receta



4 Brotes Esenciales Florette

HUERTOS DE PROXIMIDAD
Florette