

ENSALADA CON MANZANA, NUECES Y QUESO



Ingredientes

5 lonchas queso emmental
3 manzanas rojas
1/2 limón
2 pencas de apio blanco
60 gr. nueces peladas
1/2 cucharadita de cominos
4 cucharadas aceite de oliva virgen extra
una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS

Preparación

Limpiar el apio, retirando las hebras gruesas del tronco, lavarlo bien y cortarlo en rodajitas. Reservar las hojas par la decoración del plato al final.

Lavar y secar las manzanas. Cortarlas a cuartos, descorazonarlas y partirlas en dados pequeños. Exprimir el limón y regarlas con el zumo para evitar que se ennegrezcan.

Trocear ligeramente las nueces y mezclarlas, en una fuente, con los trozos de manzana y el apio en rodajas. cortar el queso en tiritas finas e incorporarlo también a la ensalada.

Espolvorea la ensalada con el comino, sazonar con AVECREM FINAS HIERBAS y regar todo con el aceite. Remover con cuidado y, antes de servirla, decorar el borde de la fuente con las hojitas de apio reservadas.