

# ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO



## Ingredientes

- 4 tomates
- 1 tarrina de queso fresco Burgos o similar
- unas hojas de berros
- 1 cucharada de almendras o nueces
- 1 cucharada de aceitunas negras sin hueso
- 1 cucharadita de pimienta
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ pastilla o una pizca de AVECREM POLLO BAJO EN SAL
- 1 cucharada de vinagre de Módena

## Preparación

Lavar los tomates y cortarlos en rodajas finas. Trocear el queso de igual forma. En un frasco con tapa, echar el vinagre, el aceite, la pimienta, una cucharada de agua y ½ pastilla o una pizca de AVECREM POLLO BAJO EN SAL. Cerrar y agitar, dejar reposar en la nevera

Servir el tomate y el queso alternando las capas. Añadir los berros limpios. Incorporar las almendras, las aceitunas y aliñar con la vinagreta reservada.