

# ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO



## Ingredientes

6 tomates rojos maduros  
300 gr. de queso fresco tipo Burgos  
40 gr. de piñones  
una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS  
aceite de oliva  
pimienta negra molida

## Preparación

Limpiar los tomates bajo el grifo, retirar el pedúnculo y cortarlos en rodajas, salpimentar por un lado y ponerlos encima de un colador para que suelten toda el agua que contienen

Cortar el queso en lonchas de medio centímetro y, con la ayuda de un cortapastas de la medida de las rodajas de tomate, cortar el queso de Burgos. Freír los piñones hasta que estén dorados en una sartén al fuego con un poco de aceite.

Disponer las rodajas de tomate y las de queso fresco en abanico en una bandeja de servir o en platos individuales.

Espolvorear por encima de la ensalada los piñones, sazonar con AVECREM FINAS HIERBAS Y aliñar con aceite de oliva. Servir bien fresco.