

ENSALADA TIBIA GRIEGA DE QUESO CON CINTAS BICOLOR



Ingredientes

250 gr. LIRIOS CON HUEVO EL PAVO
100 gr. tomates enanos
2 cucharadas de berros frescos partidos por la mitad
150 gr. queso de cabra tierno cortado a taquitos
50 gr. piñones
30 gr. pasas de corinto
1 cucharadita de pimienta negra en grano
8 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen
sal y pimienta

Preparación

En una ensaladera, colocar las cintas cocidas y enfriadas junto con los berros, los tomates y el queso. Salpimentar y regar con 2 cucharadas de aceite. Reservar.

Antes de servir, poner una sartén al fuego con el resto del aceite, los piñones, la pimienta y las pasas. Saltear todo junto unos segundos y cuando empiecen a dorarse, retirar del fuego y añadir inmediatamente sobre las cintas. Remover bien y servir.