

# ANGULO

## BURGOS

## *Ensalada de rúcula, semillas de kumato y queso fresco Angulo 100% cabra*

¿Qué pasaría si cambiamos el orden de preferencias en el tomate? ¿Y si preferimos las semillas a la carne? ¿qué hacemos con las semillas que desechamos al preparar otros guisos? Muy fácil: una ensalada tan diferente y tan rica como esta.

- 300 g de rúcula
- 200 g de queso fresco Angulo de cabra
- 4 kumatos
- 1 cucharada (de café) de mostaza
- 1 cucharada (de café) de miel
- 1 cucharada (de café) de vinagre balsámico
- 5 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal

Preparar la vinagreta mezclando el vinagre, la miel y la mostaza, mezclar a conciencia y agregar poco a poco el aceite de oliva virgen extra, batiendo como si estuviéramos preparando una mayonesa. Salpimentar y reservar en la nevera.

Cortar los kumatos en dos – en sentido horizontal- y retirar las bolsas de las semillas con de una cuchara de postre.

Lavar y escurrir la rúcula, disponer en una ensaladera y aliñar con la vinagreta de mostaza y miel. Remover y servir en 4 platos.

Cortar el queso fresco Angulo de cabra en lonchas de 1 cm de grosor y disponer 1 loncha sobre cada ensalada. Añadir las semillas de kumato y servir.



4 pers.



8 min.



Media

*Ignacio Medina*  
*Crítico Gastronómico de la Guía del Ocio, y autor de numerosos libros, ha sido distinguido por la Real Academia Española de Gastronomía con el Premio Nacional de Gastronomía a la mejor labor periodística del año 2009.*

