

ANGULO

BURGOS

Ensalada de espinacas y queso fresco

Angulo 100% cabra

Una ensalada diferente donde la mezcla de sabores despierta el interés de cualquier paladar.

Ingredientes para 4 personas:

- 200 gr de hojas tiernas de espinaca
- 75 g de panceta salada
- 100 g de queso fresco Angulo de cabra
- 3 rebanadas de pan viejo
- 1 diente de ajo
- 3/4 cucharada (sopera) de vinagre balsámico
- 1/2 cucharada (de postre) de mostaza
- 3/4 cucharada (sopera) de salsa Worcestershire
- 1/2 cucharada (sopera) de zumo de limón
- 10cl de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra
- Sal ahumada

Lavar muy bien las espinacas, eliminando los tallos y dejando sólo las hojas sanas. Escurrir y reservar.

Cortar la panceta en daditos y saltear sin aceite hasta que esté crujiente.

Cortar las rebanadas de pan en daditos o laminas y freír a fuego suave hasta que se dore. Retirar y escurrir.

Triturar el diente de ajo y preparar una vinagreta añadiendo el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, la salsa Worcestershire y el zumo de limón. Condimentar con pimienta negra recién molida y sal ahumada.

Mezclar la espinaca con el queso fresco Angulo de cabra cortado en daditos, añadir la panceta y el pan frito, aliñar, remover y servir.



4 pers.



15 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.

