

# ANGULO

## BURGOS

### *Ensalada de dátiles, mandarinas y queso fresco Angulo*

La incorporación de frutas a la elaboración de platos salados abre la puerta a un sin fin de alternativas. En este caso, una fruta dulce y melosa como el dátil encuentra su contrapunto en la acidez de la mandarina y la suavidad y textura del queso de Burgos.

Ingredientes para 4 personas

- 125 gr. de dátiles frescos
- 4 mandarinas
- 100 gr. de queso fresco Angulo
- 1 lechuga trocadero
- 2 cucharadas de azúcar
- Vinagre de vino blanco
- Pimienta negra
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

Pelar tres mandarinas, separar y limpiar los gajos, cortarlos por la mitad y retirar las semillas y en la medida de lo posible la piel exterior.

Preparar el aliño con el jugo de una mandarina, vinagre, aceite de oliva virgen extra, pimienta recién molida y sal.

Mezclar las mandarinas con los dátiles, deshuesados y cortados por la mitad. Espolvorear con el azúcar, mezclar y dejar reposar al menos una hora. Añadir la lechuga –limpia, lavada y picada en juliana fina- y el queso fresco Angulo cortado en daditos. Aliñar, remover y servir.



4 pers.



20 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.*

