

Ensalada de feta y manzana con vinagreta de café

COOKING
LOVERS TRISA



Consejo del chef

Puedes probar esta vinagreta en tus ensaladas favoritas para jugar con su contraste de sabores.

Raciones para 1

2 Zanahorias

1 Manzana golden

Mezcla canónigos y rúcula

180 gr Queso feta

Cocktail frutos secos

1 Café espresso

1 Cucharada de miel

15 ml Vinagre de módena

15 ml Vinagre de manzana

40 ml Aceite de oliva virgen extra

Sal

- 1 Para la ensalada, pelar las zanahorias y laminar con el propio pelador. Descorazonar la manzana, cortar en medias lunas y mezclar en un bol grande con las zanahorias, los canónigos y la rúcula.
- 2 Emplatar y acompañar con el queso feta cortado en dados y el cocktail de frutos secos.
- 3 Para la vinagreta, preparar el café y juntarlo en un cazo con la miel. Mezclar bien y llevar a ebullición. Cocinar durante unos minutos o hasta que tenga textura cremosa.
- 4 Retirar del fuego a un bol y añadir los vinagres, el aceite y la sal. Batir y aliñar la ensalada al gusto.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/ensalada-feta-manzana-vinagreta-cafe/>

COOKING
LOVERS 