

# Ensalada de queso de cabra con miel, frambuesas y almendras

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

## ✓ INGREDIENTES

- 1 Pack de Primeros Brotes Canónigo
- 100 g de frambuesas
- 300 g de queso de cabra
- 50 g de almendras cubiertas de chocolate negro
- 6 ramitas de tomillo
- 100 ml de sirope de arce
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta



1 En un bol amplio coloca la el sirope de arce, sal, pimienta y mezcla hasta integrar todos los ingredientes.



2 Añade el queso de cabra al bol, cúbrelo todo con la mezcla y lleva a la nevera por 20 minutos para macerar.



3 En una sartén a fuego medio y con aceite de oliva, dora el queso de cabra macerado, hasta que se forme una costra dorada por ambos lados.



4 Trocea las almendras cubiertas con chocolate y reserva. En un plato coloca una base de canónigos, añade el queso de cabra y suma las frambuesas alrededor.



5 Decora con las almendras cubiertas con chocolate y unos hilos de aceite de oliva. Termina con unas ramitas de tomillo sobre el queso y una pizca de sal.

## Productos de esta receta



Primeros Brotes Canónigo

