

Ensalada de primeros brotes Deluxe con membrillo y queso

🕒 20 minutos

👤 Fácil

👥 2 personas

👌 Ingredientes

- 1 pack de Primeros Brotes Deluxe
- 1 pack de topping de frutos rojos Florette
- 2 manzanas rojas
- 150 g de dulce de membrillo
- 150 g de queso de oveja curado
- ½ manzana verde
- 20 ml de zumo de limón
- 20 ml de aceite de oliva
- 15 ml de vinagre de manzana
- Sal
- 50 g de nueces



1 Corta las manzanas rojas en láminas finas y el dulce de membrillo en cubos. Parte el queso de oveja en cubos.



2 Para la vinagreta, pela y corta la manzana verde. Ponla en el vaso de la batidora junto con el zumo de limón y tritura hasta que se forme un puré sin grumos.



3 Añade el aceite de oliva junto con el vinagre y una pizca de sal. Vuelve a triturar hasta conseguir una textura cremosa.



4 En un cuenco, dispón las hojas de ensalada y añade la manzana junto con el membrillo por encima. Añade el queso por toda la superficie.



5 Añade unas nueces y el mix de frutos rojos por toda la ensalada. Termina con unos hilos de vinagreta.

Productos de esta receta



Primeros Brotes Deluxe



Topping de frutos rojos

