

Ensalada Gourmet Original con dátiles rellenos y jamón

🕒 20 minutos

📏 Fácil

👤 2 Personas

✓ INGREDIENTES

- 1 pack ensalada Gourmet Original
- 100 g de dátiles deshidratados sin hueso
- 150 g de jamón
- 80 g de queso de cabra
- 50 g de queso crema
- 50 g de nueces
- Cucharaditas de miel
- Tomillo fresco

Para la vinagreta de tomillo:

- 3 cucharadas de zumo de naranja
- 5 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de miel
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- Tomillo fresco
- Pimienta
- Sal



1 En un cuenco mezcla el queso de cabra junto con el queso crema, la miel y el tomillo picado.



2 Rellena cada dátil con la mezcla de queso y coloca una nuez encima. Termina con un poco de tomillo picado.



3 En un plato coloca la ensalada y añade unos dátiles rellenos por encima. Añade unas lonchas de jamón en forma de flores.



4 Para la vinagreta de tomillo, en un bol incorpora el zumo de naranja y limón, la miel, el aceite, el tomillo picado, sal y pimienta. Remueve hasta emulsionar.



5 Dispón unos hilos de aliño sobre toda la ensalada y termina con unas nueces picadas y pimienta recién molida.

Productos de esta receta



Pack ensalada Gourmet Original

