


ENSALADA DE RÚCULA, PERA Y QUESO BRIE

Ingredientes para 2 personas

→ Para la ensalada

- 1 barqueta de Rúcula Fresquia 
- 2 peras
- 1 cuña de queso Brie
- 10 nueces
- Crema balsámica de Módena (opcional)

→ Para el aliño

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharadita de miel
- Sal
- Pimienta



Preparación

1. En una fuente añadir media barqueta de rúcula Fresquia.
2. Pelar las peras, cortarlas en gajos y esparcirlas encima de la rúcula.
3. Cortar daditos de queso brie y añadirlos en la ensalada. **TRUCO:** Como el Brie es muy untoso resulta difícil de cortar por lo que un buen truco es meterlo unos minutos antes en el congelador para que resulte más fácil trocearlo.
4. Pelar las nueces y repartir bien por toda la fuente.
5. Para preparar la vinagreta añadir en un bol todos los ingredientes del aliño y mezclarlo con unas varillas para que se integre bien y quede una salsa espesita.
6. Añadir un par de cucharadas generosas del aliño encima de la ensalada, decorar con unos hilos de crema balsámica de Módena...¡Y listo! Ya puedes disfrutar de esta receta rápida que combina sabores dulces y salados.

¡Bon appétit!