



Ensalada de queso y nueces

Ingredientes

- 1 Lechuga
- 200 gr. de queso manchego fuerte
- unas 20 nueces peladas
- aceite
- vinagre
- sal y un diente de ajo.

Preparación

Lavar las hojas de lechuga y cortarlas en tiras finas sobre la ensaladera .

Añadir las nueces troceadas y el queso manchego desmigado en dados .

Coger una de las nueces y machacarla en el mortero con el ajo e ir incorporando poco a poco dos cucharadas de aceite, una de vinagre y una pizca de sal (menos de la normal pues el queso es bastante salado) .

Verter esta salsa sobre la ensaladera, remover y servir fría .