

ENSALADA DE CALABACÍN, TOMATE SECO, PIÑONES Y QUESO FRESCO



INGREDIENTES PARA 4 PAX

4 uds Calabacín
20 uds Tomate seco
40 grs Piñones
100 grs Queso fresco
Aove, Albahaca, Pimienta y Sal.

ELABORACIÓN

- Trituramos una parte del queso fresco junto con un poco de los piñones, aove y albahaca.
- Aliñamos con esta mezcla el calabacín que previamente hemos laminado con un pelador de patatas y lo colocamos en la base de un recipiente hondo.
- Por último, colocamos encima queso fresco, tomate seco unos piñones y salpimentamos.

