



Ensalada con queso de cabra, beicon y cebolla dulce

Escarola rizada,
Radicchio (achicoria)
Canónigos
Beicon
Queso de cabra
Cebolla dulce
Sal
Aceite de oliva virgen extra
Vinagre balsámico

1- En una plancha caliente con una gota de aceite ponemos el queso vuelta y vuelta. Retiramos.

2- En la misma plancha desengrasamos el beicon hasta que esté ligeramente tostado.

3- Si quieres, puedes caramelizar la cebolla en su propio azúcar.

4- En una fuente ponemos la escarola, el radicchio y los canónigos lavados y bien escurridos, añadimos el bacón, el queso de cabra, la cebolla y las nueces. Aderezamos con sal, aceite de oliva virgen extra y vinagre balsámico.