

Ensalada de queso con nueces

Para 3-4 personas

Ingredientes

1 lechuga
1 cucharadita de mostaza
3-4 cucharadas soperas de nata líquida
Vinagre, aceite virgen y sal
100-140 gr de nueces peladas
200 gr de queso suave o fresco
1 ramita de perejil picada
150 gr de jamón serrano (opcional)

Preparación

1. Limpiamos la lechuga cuidadosamente y la escurrimos. Después la troceamos.
2. En una ensaladera presentamos la lechuga, con las nueces, el queso en láminas o trocitos y el perejil picado.
3. En un bol preparamos una vinagreta con la mostaza, el vinagre y la sal y finalmente vamos añadiendo la nata y el aceite sin dejar de remover.
4. Aliñar la ensalada con la vinagreta y si se desea añadiremos jamón serrano en lonchas que trocearemos.