

Ensalada de hojas verdes con Queso Azul

Con la llegada de la primavera las ensaladas empiezan a ser cada día más habituales en nuestro menú. Y aunque ensalada suene a "lechuga y tomate", la ensalada puede ser mucho más. Mario Sandoval nos presenta hoy una ensalada llena de contrastes, sabores y frescor. ¡Da gusto trabajar con un maestro como él!



Ingredientes:

- 400 g. hojas de lechuga
- 150 g. queso Castello Danablu
- 100 g. anchoas en aceite
- 2 rodajas piña natural
- 100 g. aguacate
- 80 g. nueces
- Aceite, sal y vinagre

Preparación:

1/ Cortar el queso en dados y añadir a las hojas de lechuga. Cortar la piña y el aguacate, también en dados, y añadir. Añadir las nueces.

2/ Preparar un aliño con aceite sal y vinagre y mezclar todo junto.

3/ Colocar en un plato una primera capa de ensalada. Añadir anchoas a la parte central y continuar con una segunda capa.

4/ Decorar la zona superior con más queso, anchoas, piña y nueces

6/ Mezclar el resto del aliño con un poco de Danablu para decorar el plato.



Consejos:

Cualquier ensalada pierde frescor si la dejamos preparada mucho tiempo, por eso cuando tenemos invitados dejamos todos los ingredientes cortados, para que podamos emplatar y aliñar en el último momento. En este caso **es mejor dejar el aguacate sin cortar y dejar esta tarea también para el último momento, ya que éste se oxida** y adquiere un aspecto poco

Para cortar el queso azul sin que se desmenuce podemos **pasar el cuchillo por agua templada.**