

Ensalada de queso Apetina con mango y beicon crujiente

En este mes de las frutas, el maestro cocinero Mario Sandoval nos presenta una ensalada llena de contrastes, tanto en sabor como en textura. Añadiendo mango y membrillo a la ensalada no sólo conseguimos un efecto de contraste muy interesante, además aumentamos el consumo diario de fruta.

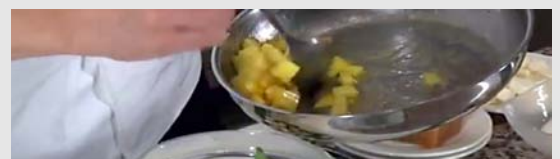
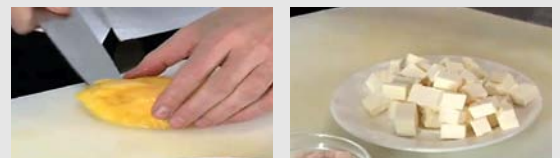
Ingredientes:

- 400 g. de hojas de lechuga
- Mantequilla Lurpak fácil de untar
- 50 g. de membrillo
- 1 mango
- Queso Apetina
- 4 lonchas de beicon
- 3 cucharadas de azúcar
- Aceite, sal y vinagre de módena



Preparación:

- 1/ Poner un poco de mantequilla Lurpak fácil de untar en la sartén y añadir azúcar.
- 2/ Cortar el mango en dados de más o menos 1 cm. Caramelizar un poco el mango en la mantequilla.
- 3/ Cortar el queso Apetina y el membrillo en dados. Añadir a las hojas de lechuga, en un bol. Aderezar con aceite, sal y vinagre de módena.
- 4/ Tostar el beicon y añadir al bol.
- 5/ Para emplatar poner primero el mango caramelizado y luego el contenido del bol encima.



Puedes ver [aquí](#) el video de Mario.