

ENSALADA DE CECINA CON FRESAS MACERADAS Y QUESO



INGREDIENTES:

80 grs Cecina

100 grs Fresas

1 cucharada Aceite oliva

1 cucharada pequeña Crema de módena

1 cucharada Azúcar

Lechugas variadas

15 grs Piñones

50 grs Queso philadelphia

50 grs Queso azul y 25 grs para decorar

Nata

Brandi

Cebollino picado

ELABORACION:

Limpiamos las fresas y las cortamos en cuartos. Las aliñamos con aceite de oliva, crema de módena y azúcar. Las dejamos macerar para que vayan cogiendo sabor.

Los piñones los tostamos en una sartén con muy poco aceite.

Juntamos los dos quesos, añadimos un poco de brandi, un poco de sal y un chorrito de nata y lo vamos trabajando con la varilla hasta que nos quede una crema espesa.

Colocamos en el fondo del plato la cecina, en el centro las lechugas variadas aliñadas y encima las fresas maceradas.

Encima de la cecina colocamos los piñones y unos puntitos de la crema de queso que habremos metido en un biberón o una manga pastelera. Podemos poner también unos daditos de queso azul.

Añadimos un chorrito de aceite de oliva por encima de la cecina y un poco de cebollino picado.