



# RECETARIO

## ENSALADA DE LECHUGA, ALBARICOQUE Y QUESO FRESCO DE CABRA 🍎🥕

### **Ingredientes:**

- Lechuga Maravilla, cogollo y bombita
- 4 albaricoques
- 1 Remolacha
- 2 Zanahorias
- 25 gr de almendras
- 100 gr de queso fresco de cabra de la Vieja Buchaca
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre
- Sal

### **Preparación:**

- 1º. Lava la lechuga, seca, trocea, ponla en una fuente grande y sazónala.
- 2º. Lava los albaricoques, pícalos y añádelos.
- 3º. Corta la remolacha y las zanahorias en tiras finas, y añádelas.
- 4º. Trocea también el queso fresco de cabra y agrégalo.
- 5º. Aliña la ensalada con aceite y vinagre y espolvoréala con las almendras.

**¡Fácil, original y de temporada!**