

ENSALADA DE TALLARINES ZANAHORIA CON QUESO DE CABRA Y NUECES

Ingredientes para 4 personas

- 8 Zanahorias
- 6 Nueces
- 60 gr Queso de cabra fresco
- 1 Limón
- 1 Guindilla
- 5 gr Jengibre fresco
- 45 ml Aceite de oliva virgen extra
- 15 ml Vinagre
- 10 ml Miel
- 5 ml Agua de azahar
- 5 gr Comino en grano
- Sal
- Pimienta negra molida
- Perejil
- Tomillo seco

Preparación

1º. Lavar y secar las zanahorias, pelar ligeramente y cortar la punta del tallo. Cortar en tiras finas, imitando los fideos o tallarines delgados, con la herramienta que más nos guste: mandolina, cortador especial, rallador, pelador en juliana, espiralizador, a cuchillo, etc.

2º. Mezclar la zanahoria con un chorro de la mitad del limón para que no se oxide. Podemos darle un golpe de vapor, blanquearla en agua hirviendo, pero que sea muy breve. Colocar en una fuente o plato hondo y ancho y mezclar con las nueces partidas y el queso desmenuzado.

3º. Rallar el jengibre pelado, picar la guindilla o chile sin las semillas y poner en un cuenco pequeño. Añadir el aceite de oliva, el agua de azahar, la miel, el vinagre, un poco de zumo de limón, comino en grano al gusto y la sal, y batir bien hasta tener una vinagreta emulsionada. Aliñar la ensalada, mezclar y servir con pimienta negra molida, perejil, cilantro, o tomillo.

FUENTE: [HTTPS://WWW.DIRECTOPALADAR.COM](https://www.directopaladar.com)