



ENSALADA DE CALABACÍN , QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 1 calabacín
- ½ limón
- 120 gr de queso de cabra
- 3 puñados de frutos secos (almendras, pistachos, nueces...)
- 2 cdas de aceite de oliva virgen extra
- Pimienta negra molida
- Sal marina

Preparación

- 1.** Lava el calabacín y córtalo en tiras largas y finas. Puedes ayudarte de algún cortador que puedas tener o sino con cuidado, emplea el cuchillo. Coloca las tiras sobre el plato que vas a emplear para servir la ensalada.
- 2.** Esparce el queso de cabra y dos puñados de frutos secos picados por encima de las tiras de calabacín.
- 3.** Extrae el zumo de medio limón y espárcelo por encima de la ensalada. También añade sal y pimienta y un chorro de aceite de oliva. Deja que se macere unos 5 minutos y ¡a comer! Te va a encantar.

FUENTE: [HTTPS://WWW.EKILU.COM/](https://www.ekilu.com/)

WWW.VALLEYVEGA.ORG

COOPERATIVA AGROECOLÓGICA DE GRANADA