

## ENSALADA DE QUESOS, MEMBRILLO Y FRUTOS ROJOS

### INGREDIENTES:

Brotos tiernos o ensaladas variadas  
12 frambuesas  
 $\frac{1}{2}$  caja de grosellas  
 $\frac{1}{2}$  kg. de fresas  
1 bote pequeño de maíz cocido  
300 grs. de dulce de membrillo  
1 granada (si está en temporada)  
1 tarrina de queso Ricotta  
1 tarrina de perlas de mozzarella  
1 tarrina de bolitas de queso rellenas de membrillo  
10 orejones  
250 grs. de aceite de oliva virgen extra Arbequina  
0.75 grs. de vinagre de Módena  
Sal



## **MISE EN PLACE:**

1. Mezclar el aceite, el vinagre y un poco de sal.
2. Lavar las lechugas y mezclarlas en un bol.
3. Aliñar un poco con la vinagreta las lechugas.
4. Desgranar la granada.
5. Quitar el pedúnculo de las fresas y partirlas por la mitad (si son muy grandes partirlas en cuartos)
6. Cortar el membrillo en cuñas.
7. Cortar el queso ricotta en dados.
8. Cortar los orejones en dos.

## **MONTAJE FINAL:**

Colocar un bouquet de lechugas en el centro de un plato y acompañar con el resto de ingredientes.

Aliñar con un poco de vinagreta y servir.