



## Ensalada de lechugas con queso de cabra, almendras y miel



Categoría  
Saladas



Tempo de preparação  
Selecione



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Selecione



Com quem?  
Por ti mesmo



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 75ml de Gallo Aceite de Oliva Clásico

- 200g de lechugas variadas
- 200g de queso de cabra
- 50g de almendras con piel
- 20g de miel
- 10ml de jugo de limón

### Modo de preparación

1

Corte el queso de cabra en rodajas y añada miel y la mitad del jugo de limón.

2

Tostar las almendras ligeramente (en una sartén antiadherente y a fuego lento) y cortarlas en palillos.

3

Colocar las lechugas en un bol y encima las rodajas de queso de cabra sazonado. Luego espolvorear con las almendras laminadas.

4

Sazonar con el aceite de oliva virgen extra y el zumo de limón restante.

### Produtos utilizados



Clásico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide