



Ensalada con tostadas y vinagreta

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- Para la ensalada
 - 150 g de *Lechuga*
 - 50 g de *Escarola*
 - 1 Ud. de *Zanahoria, cruda*
 - 1 Ud. de *Tomate*
 - 1/2 Ud. de *Pepino*
 - 1 Puñado(s) de *Brotos de soja*
 - 10 Ud. de *Aceituna rellena de anchoa*
 - 5 Cucharadita(s) de *Maíz*
 - *Queso de cabra*
 - *Tostadas*
 - *Sal*
- Para la vinagreta
 - 50 ml de *Aceite de oliva*
 - 15 ml de *Vinagre de Módena*
 - 1 Cucharadita(s) de *Miel*
 - 10 ml de *Salsa de soja*

Preparación

Paso 1 - Preparar la ensalada

Limpiamos y cortamos a trozos todos los ingredientes y los colocamos en un cuenco si lo vamos a presentar todo mezclado. Si queréis presentar de una manera mas bonita en platos individuales, no mezcléis los ingredientes, dejadlos cortados por separados y montad los platos por separado colocando los ingredientes con un poco de gracia.

Paso 2 - Preparar la vinagreta

En un cuenco mezclamos el aceite, el vinagre de módena, la salsa de soja y la miel. Lo removemos bien hasta que todos los líquidos se hayan unido. Tenéis que probarla y hacerla un poco a vuestro gusto, si os gusta que predomine la salsa de soja añadirle más, si os gusta mas dulce añadirle más miel.

Paso 3 - Tostadas y presentación

Una vez ya montados los platos con las ensaladas, la aliñamos con la vinagreta. Después hacemos unas tostadas, colocamos encima un trocito de queso de cabra y lo ponemos 20 segundos al microondas para que se funda. Colocamos las tostadas encima las ensaladas y lo servimos.