

ENSALADA CON QUESO CAMEMBERT EMPANIZADO

Ingredientes:

- 1 pieza de queso camembert
- 1 huevo
- 1 taza de pan molido
- Aceite para freír
- 1 lechuga troceda
- 1 taza de jitomate cherry (70 g)
- 1/2 taza de nuez picada (50 g)
- ¼ taza de miel (65 ml)
- ½ taza de salsa de soya (125 ml)

Procedimiento:

1. Empaniza el queso pasándolo por el huevo batido y finalmente por el pan molido. Fríe el queso por ambos lados. Escurre el exceso de grasa y reserva.
2. Para el aderezo, mezcla la miel con la salsa de soya. Reserva.
3. En una ensaladera, mezcla las hojas de lechuga con los jitomates cherry y la nuez, coloca el queso. Baña con el aderezo de soya.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4