



ENSALADA DE HIGOS CON VINAGRETA DE ALBAHACA

Ingredientes:

Ingredientes

- 2 tazas de arúgula
- 100 g de queso manchego, troceado
- ½ paquete de queso de cabra, troceado (50 g)
- 2 tazas de higos, cortados en rebanadas

Para la vinagreta:

- 4 hojas de albahaca
- ½ taza de cilantro
- ¼ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de consomé de pollo, en polvo

Procedimiento:

Preparación:

1. En una ensaladera acomoda de manera decorativa la arúgula, el queso manchego, el queso de cabra y los higos.
2. Para la vinagreta, licúa las hojas de albahaca con el cilantro, el aceite de oliva y el consomé de pollo.
3. Sirve la ensalada, baña con la vinagreta y ofrece.

