



## ensaladas

# Ensalada de melón y queso de cabra con vinagreta de hierbabuena

### Ingredientes:

Para: 

- Lechugas variadas o brotes tiernos (150-200 grs. aprox.)
- 30 grs. de cebolleta o 1 cebolla pequeña
- 100 grs. de queso de cabra en rulo
- Melón (150-200 grs. aprox.)\*
- 1 puñado de nueces
- 2 ó 3 ramitas de hierbabuena
- Aceite de oliva virgen extra
- Vinagre balsámico de Módena
- Sal

### Cómo se hace:

1. **Lava bien las lechugas y sécalas** o centrifúgalas para que queden bien escurridas. **Trocéalas** con las manos y las pones en un bol.
2. **Añade la cebolleta** cortada en juliana y **el queso de cabra** en rodajas o en trocitos.
3. Con una sacabocados o sacabolas **haz bolitas de melón** y añádelas a la ensalada. Si no tienes sacabocados, corta el melón en cuadraditos.
4. **Trocea las nueces** y espolvoréalas por encima.
5. Por último **tritura las hojas de hierbabuena** con una batidora o córtalas muy pequeñas y las **mezclas con el aceite, el vinagre y la sal**. Remueve bien la vinagreta y aliña la ensalada cuando la vayas a servir.

### Sugerencias:

\* Puedes usar otras frutas como sandía, melocotones, piña, mango, paraguayos, etc..