

ENSALADA DE JUDÍAS VERDES, PATATA Y QUESO HALLOUMI

Ingredientes

- Judías Verdes redondas Dantza 🕦
- 100g Lechuga Iceberg
- 200g de Queso Halloumi
- 3 patatas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadas de vinagre
- 1 manojo de menta (picado)
- 1 manojo de eneldo (picado)
- ½ taza de alcaparras
- Sal
- Pimienta



Preparación

- 1. Cortamos en juliana la lechuga iceberg y la ponemos en una fuente.
- 2. Abrimos un bote de conservas de Judías verdes redondas Dantza, escurrimos muy bien y las añadimos sobre la lechuga.
- 3. Cocemos las patatas en una olla con agua y sal unos 10-15 minutos. Escurrimos y, cuando se hayan enfriado, las pelamos, troceamos y añadimos a la ensalada.
- 4. Para el aliño mezclamos en un bol el aceite, el vinagre, las alcaparras, sal, pimienta, la menta y el eneldo picados. Cuando esté integrado el aliño vertemos un par de cucharadas sobre la ensalada y mezclamos bien.
- 5. Cortamos el queso Halloumi en rodajas. Calentamos 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y freímos el queso por ambos lados hasta que se dore.
- Repartimos el queso sobre la ensalada ¡Y listo!