



Beautiful Israel
Israel to take home

Ensalada de dátiles, queso de cabra, lechuga y nueces

La razón de escoger esta receta es la combinación de quesos, que son un componente muy importante de la cocina israelí (especialmente quesos suaves y queso de cabra), así como la combinación de dátiles, de los que Israel es un gran productor.

Ingredientes:

Dátiles - 100 g (aprox. ½ taza)
Queso Santa Maura - 125 g
(aprox. 5 cucharadas)
Lechuga 125 g (aprox. 1 unidad)
Nueces - 25 g (cerca de ¼ de taza)
Sal y pimienta al gusto
Aceite de oliva - cerca de 5 cucharadas
Vinagre balsámico - 2 cucharadas
Vinagre de cereza - alrededor de 2
cucharadas.

Preparación de la receta:

Quitar los huesos a los dátiles y cortarlos en trozos de aproximadamente 1 cm.
Cortar el queso de cabra en cubos de 1 cm.
Poner las nueces en una bandeja para hornear y asar en el horno precalentado (200 grados) unos 10 minutos hasta que estén doradas.
Trocear la lechuga en pedazos pequeños de aproximadamente 3 cm.
Mezcle todos los ingredientes excepto los vinagres y el aceite de oliva.
Mezclar los vinagres con un batidor y agregar gradualmente el aceite. Añadir todo a la ensalada.

