

# Sabores Mitológicos DE ASTURIAS

## ENSALADA DE CECINA Y FRUTAS CON ALIÑO DE QUESO CASÍN Y MIEL

DAVID FERNÁNDEZ / RESTAURANTE LA TABLA

[www.saboresmitologicos.es](http://www.saboresmitologicos.es)

### INGREDIENTES

- \* Berros
- \* Escarola
- \* Lollo Rosso
- \* Hoja de Roble
- \* Achicoria
- \* Cecina
- \* Manzana
- \* Nuez
- \* Pasas Sultanas
- \* Queso Casín
- \* Vichy Catalán
- \* Miel
- \* Aceite

### PREPARACIÓN

Con el queso Casín y el Agua de Vichy, elaboramos una crema, unos 70-80 gramos de queso para 100 gramos de agua, que de manera que resulte fluida, para luego aliñar la ensalada. Se puede hacer con leche o nata, pero no sería tan fina y le restaría sabor al queso.

Se dispone de forma decorativa las lechugas, con los cuartos de nuez, palitos de manzana con piel a modo de patata paja gorda y las pasas. Sobre esto, se dispone la cecina cortada a modo de carpaccio.

A todo esto se le pone un cordón fino de miel, y lo mismo con el aceite.

Particularmente, yo la crema de Casín, la serviría en una jarra bonita, aparte, de manera que cada cliente se la sirva al gusto, ya que guarda todas sus propiedades.

