

Sabores Mitológicos DE ASTURIAS

ENSALADA DE AFUEGA'L PITU Y FRUTAS DE CANDAMO

www.saboresmitologicos.es

VIRI / RESTAURANTE EL LLAR DE VIRI

INGREDIENTES

- * 1 lechuga pequeña
- * 2 hojas de achicoria roja
- * 1 tomate
- * 200 g de fresas de Candamo
- * 1 pera
- * 1 naranja
- * 1 manzana
- * 1/2 queso de afuega'l pitu blanco
- * 1/2 queso de afuega'l pitu rojo
- * 150g de churrusquinos de pan frito
- * 1 pizca de orégano
- * Aceite de oliva virgen extra y vinagre de sidra para aliñar

PREPARACIÓN

Hacemos un lecho con la lechuga y encima repartimos hojas de achicoria en pedacitos. Después añadimos las frutas cortadas en dados y colocamos el tomate alrededor del plato. Espolvoreamos con el orégano y la sal. Adornamos con el queso afuega'l pitu blanco y rojo cortados en dados, tiras o al gusto de cada uno.

Aliñamos generosamente con el aceite y prudentemente con el vinagre y por último añadimos los churruscos de pan frito.

