

## Ensalada de queso de cabra y mango

(Esta ensalada es una variante de la ensalada de queso de cabra, pero en lugar de utilizar pasas o ciruelas, podéis utilizar mango. Está riquísima y además es muy fácil y rápida de preparar!!!!). Las cantidades, ponedlas al gusto... y según los que seáis.

Endivias o cogollos. También queda buena con escarola.

Nueces peladas y troceadas

100 g de mango deshidratado

Queso de cabra. Son ideales las bolitas de queso que vienen envasadas en bote de cristal y conservadas en aceite de oliva porque se puede utilizar sin necesidad de calentar el queso previamente ni tampoco deshacerlo

### Para la vinagreta de aceite de oliva:

Aceite de menta

1 cucharada de mostaza Dijon.

1 cucharada de miel.

1. Rehidrata el mango en agua caliente durante 5 minutos.
2. Limpia los cogollos y/o las endivias y trocéalos/las. Trocea también las nueces.
3. Para hacer la vinagreta, mezcla el aceite de menta, la mostaza y la miel.
4. Mezcla las endivias, la vinagreta y las nueces troceadas.
5. Ahora ya podrás echar las bolitas de queso de cabra y el mango rehidratado cortado en tiras. Vuelve a mezclar con mucho cuidado para que las bolas de queso no queden aplastadas.

**El aceite de menta lo elaboramos nosotros en casa. Antes de comenzar el invierno, recogemos toda la menta que tenemos en una maceta. Separamos las hojas y las mezclamos con aceite, sal, pimienta negra y vinagre y... lo pasamos todo por el turmix. El resultado es un aceite riquísimo que se puede utilizar durante todo el invierno para las ensaladas, carnes o para elaborar cualquier otra vinagreta. Esto mismo, podéis hacerlo con cualquier otra especia o hierba fresca.**