

• QUESO DE CABRA CON CRUDITÉS Y TOMATE CRUNCH

INGREDIENTES 2 unidades - 30 min - Dificultad: fácil

- 100 g de queso rulo de cabra
- 50 g de yogur griego
- 5 Ramitas de cebollino
- 1 Zanahoria
- 2 Espárragos
- 10 g Vinagre de Jerez
- 20 g Aceite de oliva virgen extra
- 1 Sobre de **Tomate Crunch**

ELABORACIÓN

- Escaldar los espárragos 10 segundos y enfriar en agua y hielo. Cortar a cuartos longitudinalmente.
- Mezclar el queso de cabra con el yogur y el cebollino picado.
- Pelar las zanahorias y cortar a tiras.
- Mezclar el vinagre con el aceite.
- Emplatar el queso en el plato y poner las verduras encima para que cada uno se las unte a su gusto.
- Poner el **tomate crunch** encima del queso.
- Manchar el plato con un poco de vinagreta.

