

# ENSALADA VARIADA CON CROUTONS DE GOUDA

ALMUERZO



## INGREDIENTES

### 4 PERSONAS

---

- 100 g de Queso Gouda curado Castillo de Holanda
  - 25 g de mantequilla
  - Pan rallado
  - 100 g de ensalada variada (lechuga, radicchio, escarola rizada, canónigos...)
  - 2 cucharadas de aceite de oliva
  - 1 cucharada de zumo de limón
  - 1 cucharadita de mayonesa
  - 1/2 cucharadita de mostaza suave
  - Sal y pimienta negra recién molida
- 

**Fresca ensalada rica en vitaminas, antioxidantes y calcio.**

**375 Kcal/persona.**

## PREPARACIÓN

---

1. Cortar el Gouda en dados de aproximadamente un centímetro.
2. Pasar los dados por el huevo batido y por el pan rallado. Repetir la operación otra vez.
3. Guardar en la nevera hasta que se necesite.
4. Lavar la ensalada y disponer en platos individuales.
5. Preparar una salsa mezclando el aceite, el limón, la mostaza, la mayonesa, la sal y la pimienta y aliñar con ella la ensalada.
6. Calentar la mantequilla en una sartén anti-adherente y freír los dados de queso hasta que estén ligeramente dorados.
7. Disponer los croûtons de Gouda sobre la ensalada y servir directamente.

