

## ---ENSALADA DE TOMATES CHERRY, QUESO Y NUECES---

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 400 gr de tomates cherry
- 80 gr de nueces
- 150 gr de queso fresco
- Vinagre Balsámico (una cucharada sopera aproximadamente)
- Aceite de oliva virgen extra (aproximadamente 20 gr)



### FORMA DE PREPARACIÓN:

Lavar los tomates cherry y cortarlos en mitades.

Cortar el queso en trozos pequeños.

En un recipiente verter los tomates cortados, el queso troceado y las nueces.

Aliñar con un poco de aceite de oliva virgen extra, vinagre balsámico y sal. Se puede esparcir varias hojas de albahaca, cilantro o incluso orégano, por encima y darle así un toque original.

Si eres vegano, puedes emplear cualquier variedad de queso vegano.

### FICHA NUTRICIONAL POR RACIÓN:

	Energía (Kcal)	Proteína (g)	Hidratos de Carbono (g)	Fibra (g)	Lípidos (g)	Colesterol (mg)
Ración/persona	285	9	7,5	2,5	23,9	5,4