

## Ensalada Vita con camembert frito

**VITACRESS**™

*Lo mejor en brotes tiernos™*

4 personas  
Fácil  
Económico  
Tiempo 30 minutos

### Ingredientes:

- 1 bolsa de ensalada Vita de VITACRESS
- 1 cucharada sopera de perejil picado de VITACRESS
- 1 queso camembert
- 60 g de nueces peladas
- 1 cebolla pequeña
- 4 cucharada sopera de pan rallado
- 1 huevo batido
- 2 cucharada sopera de harina
- 3 cucharada sopera de aceite de oliva
- 2 cucharada sopera de vinagre balsámico
- sal y pimienta al gusto
- Aceite de girasol



### Preparación:

Corte el queso en ocho triángulos. Rebócelos en harina y, a continuación, en el huevo batido y, por último, en el pan rallado. Colóquelos en un plato y méntalo en el frigorífico. Pele la cebolla y píquela muy fina. Viértala en un cuenco y añada el perejil, el vinagre y el aceite de oliva. Condimente con sal y pimienta y remueva bien. Caliente el aceite de girasol y fría el queso hasta que quede bien doradito, retírelo y déjelo escurrir. Vierta la salsa en la ensalada Vita de VITACRESS mézclela bien y colóquela en el plato. Agregue los triángulos de queso fritos y las nueces y sirva inmediatamente.