

Ensalada de lechuga y halloumi asada con vinagreta de hierbas y jerez

Esta sencilla ensalada se puede disfrutar sin asar. Pero en verano, intento comer lo más posible en nuestra pequeña terraza de Brooklyn; si la parrilla está encendida de todos modos, me encanta añadir dimensiones adicionales a estos ingredientes con carbón y humo. Una vinagreta de jerez audaz, con un toque de dulzura y muchas hierbas frescas, hace un aderezo equilibrado y hermoso.

Tiempo de preparación: **15 minutos**

Tiempo de cocción: **10 minutos**

Sirve para: **4 - 6**

- 2 cucharaditas finamente picadas de cebolla tierna
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon
- Sal marina en escamas
- Pimienta negra recién molida
- 3 cucharaditas de vinagre de jerez
- 3 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra, además para pincelar
- 2 cucharaditas de hierbas suaves picadas (menta, perejil y cebollino), además para decorar
- 2 corazones de lechuga romana o 3 cabezas de lechuga little gem, cuartos a lo largo
- 1 cabeza de radicchio, cuartos a lo largo
- 250g de queso halloumi, cortado en rebanadas de 2 cm de grosor

Para el aderezo, bata la cebolla tierna, la mostaza Dijon, una pizca generosa de sal, algunas vueltas de pimienta negra recién molida y el vinagre de jerez en un tazón mediano. Déjelo reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 10 minutos (esto ayuda a ablandar la agudeza de la cebolla). Vierta lentamente el aceite, batiendo constantemente hasta que esté emulsionado. Incorpore las hierbas y reserve.

Os democratas querem que Alito se recuse de qualquer processo da Suprema Corte envolvendo 6 janeiro, mas ele recusou-o. Jonathan Freedland fala com Amanda Marcotte do Salon sobre este último escândalo é prova disso o Supremo Tribunal não pode ser imparcial

Como ouvir podcasts: tudo o que você precisa saber

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet pay 360

Palavras-chave: **bet pay 360 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-08-24