

Manchego en salade



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



Ingrédients

300 g de [fromage Manchego](#),

2 poivrons rouges,

3 c. à soupe d'huile d'olive,

1 salade frisée,

1 poignées d'olives noires,

2 oignons nouveaux, 1 c. à soupe de jus de citron, poivre.

Préparation

Laver et essorer la frisée.

Laver les poivrons.

Les épépiner puis les couper en rondelles.

Faire chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une poêle.

Y faire risoler les rondelles de poivrons à rissoler à feu vif.

Les égoutter sur du papier absorbant.

Détailler le Manchego en petits rectangles.

Sur des assiettes, disposer salade, Manchego, rondelles de poivrons, olives et oignons émincé.

Poivrer. Arroser du restant d'huile d'olive mélangé au jus de citron.

Servir très frais.