



Ensalada Panzanella



Fácil



30 minutos



4 porciones

Ingredientes

½	baguette cortada en cubos
4 cucharadas	aceite de oliva
1 cucharada	hierbas finas
200g	queso de cabra desmoronado
¼	cebolla morada fileteada
½ taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos
1 taza	pepino con cáscara cortado en cubos medianos
10	hojas de albahaca picadas
½ taza	perejil picado
	Sal y pimienta



Preparación

Mezcle los cubos de pan con las hierbas y el aceite de oliva; extienda en una charola y hornee a 180°C hasta que estén crocantes; deje enfriar. Mezcle con el resto de los ingredientes y salpimiente.