

QUESO FRESCO BATIDO CON MANZANA Y CANELA

1 raciones

5 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Desayunos



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
313 kcal	20 g
Grasas	Carbohidratos
13 g	32 g
Fibra	Sal
5 g	g

Ingredientes

- 200 g de [url]infusion[/url]
- 200 g de queso fresco batido
- 200 g de manzana
- 20 g de nueces
- Canela

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

- 1** Prepara la receta [url]infusion[/url] y mantenla caliente si prefieres tomarla así.
- 2** Lava bien la manzana y córtala en trozos o en láminas finas.
- 3** Pon el queso fresco batido en un cuenco.
- 4** Añade la manzana por encima y reparte las nueces.
- 5** Espolvorea canela al gusto justo antes de servir.
- 6** Sirve el desayuno junto con la infusión ya preparada.

Consejos

- Corta la manzana en láminas muy finas si buscas una textura más ligera, o en dados si prefieres más “mordida”.
- Pica las nueces más o menos según el contraste crujiente que quieras en cada cucharada.
- Añade la canela justo al final (como indica la receta) para que el aroma quede más marcado.
- Si te apetece más templado en invierno, sirve la infusión caliente y deja el bol a temperatura ambiente 5 minutos antes de comer.