

## Ingredientes

Ensalada: gusto

Zanahoria: 3

Vinagre balsámico de módena: 1 eda

Agua con gas: 30ml

Cebollino: 8 tallos

Sésamo: 2 edta

Sal

Rulo de cabra: 100g

Mantequilla: 1 eda

Miel: 1/2 eda

Romero: 1 ramita

Vinagre: 2 edta

Aceite: 2 eda

Pimienta

## Instrucciones

- Cortar las zanahorias en bastones y cocinar a fuego medio en una sartén con la mantequilla hasta dorar ligeramente
- Añadir a la sartén el vinagre balsámico, miel, agua con gas y romero y cocinar a fuego bajo 15 min
- Por otro lado, mezclar el aceite, vinagre, cebollino picado, el sésamo, los jugos sobrantes de la cocción de la zanahoria y salpimentar al gusto
- Montar la ensalada con la base de lechuga, por encima el rulo en rodajas y la zanahoria y aliñar con la vinagreta