

El queso adecuado se elige en un momento.

Published on *Brugge kaas* (<https://www.bruggequesos.es>)

[Inicio](#) > Ensalada de verduras de primavera y Queso Brugge Jong (Joven)

Ensalada de verduras de primavera y Queso Brugge Jong (Joven)

Ingredienten:

- 400 g de tallarines
- 100 g de Queso Brugge Jong (Joven) rallado
- Sal y pimienta
- 1 cubito de caldo vegetal o de pollo
- 200 g de judías verdes
- 200 g de espárragos verdes
- ½ broccoli
- ½ coliflor
- 2 cebollas
- 200 g de guisantes chinos
- 75 g de mantequilla
- 75 g de harina
- ¾ l de caldo
- 120 g de Queso Brugge Jong (Joven) rallado

Bereiding:

Limpia todos los vegetales y corta en trozos gruesos. Hervílas por separado en la misma agua salada hasta que queden medio crujientes.

Deja que se evapore el líquido de la cocción de los vegetales hasta ¾ l junto con un cubito de caldo extra.

Derretir la mantequilla, agregar la harina junto con el líquido de la cocción hasta conseguir una salsa tersa. Sazonar con sal y pimienta y agregar 50 g de Queso Brugge Jong (joven) rallado.

Hervir la pasta al dente, colar y verter la salsa de queso sobre la pasta. Decorar con unos hilos de queso Brugge Jong (Joven).

Recalentar las verduras en el micro-ondas y servir la pasta con el resto de la salsa de queso y el Queso Brugge Jong (Joven) rallado.

4 personen

45 min

Entrada

1.5

Source URL: <https://www.bruggequesos.es/recetas/ensalada-de-verduras-de-primavera-y-queso-brugge-jong-joven>