Verdura con manzanas y piñones

La mesa de Cersei estaba bien surtida, eso era innegable. La cena comenzó con una crema de castañas servida con pan crujiente recién hecho, y verdura con manzanas y piñones.

Choque de Reyes

Da para 2 ensaladas

Nota de las cocineras: Recomendamos cortar las manzanas y montar las rebanadas del tamaño de un bocado para comer con la verdura.

Ingredientes

- ★ 2 manzanas, de diferentes colores
- ★ ~ 2 tazas de hojas verdes decorativas (prefiero canónigos)
- ★ 2-4 cucharadas de queso desmenuzable, como feta, chevre o azul (1-2 oz)
- ★ 1/4 de taza de piñones tostados
- ★ Semillas de granada para adornar
- ★ 3 cucharadas de miel calentada
- ★ 2 cucharaditas de vinagre balsámico
- ★ 1 pizca de granos del paraíso o pimienta negra molidos

Corta las manzanas en rodajas de 1/4" de espesor, o incluso más delgadas, cortando las semillas y el núcleo cuando sea necesario. Monta en forma de pila, alternando los colores, y rocía un poco de queso en el centro. Cubre con otro poco de queso, una pizca de nueces y semillas de granada, y dispón toda la preparación en una cama de verduras.

Combina la miel y el balsámico, removiendo o agitando vigorosamente para combinar, y luego viértelo sobre las ensaladas. Espolvorea la pimienta y sirve.