

4 tajadas de pan de campo (preferiblemente de masa madre)  
100 gr de rulo de cabra  
125 gr de arándanos OSOM

1 limón  
1 ½ tazas de agua  
90 gr de azúcar morena  
1 manzana verde.  
40 gr de mezcla de frutos secos.

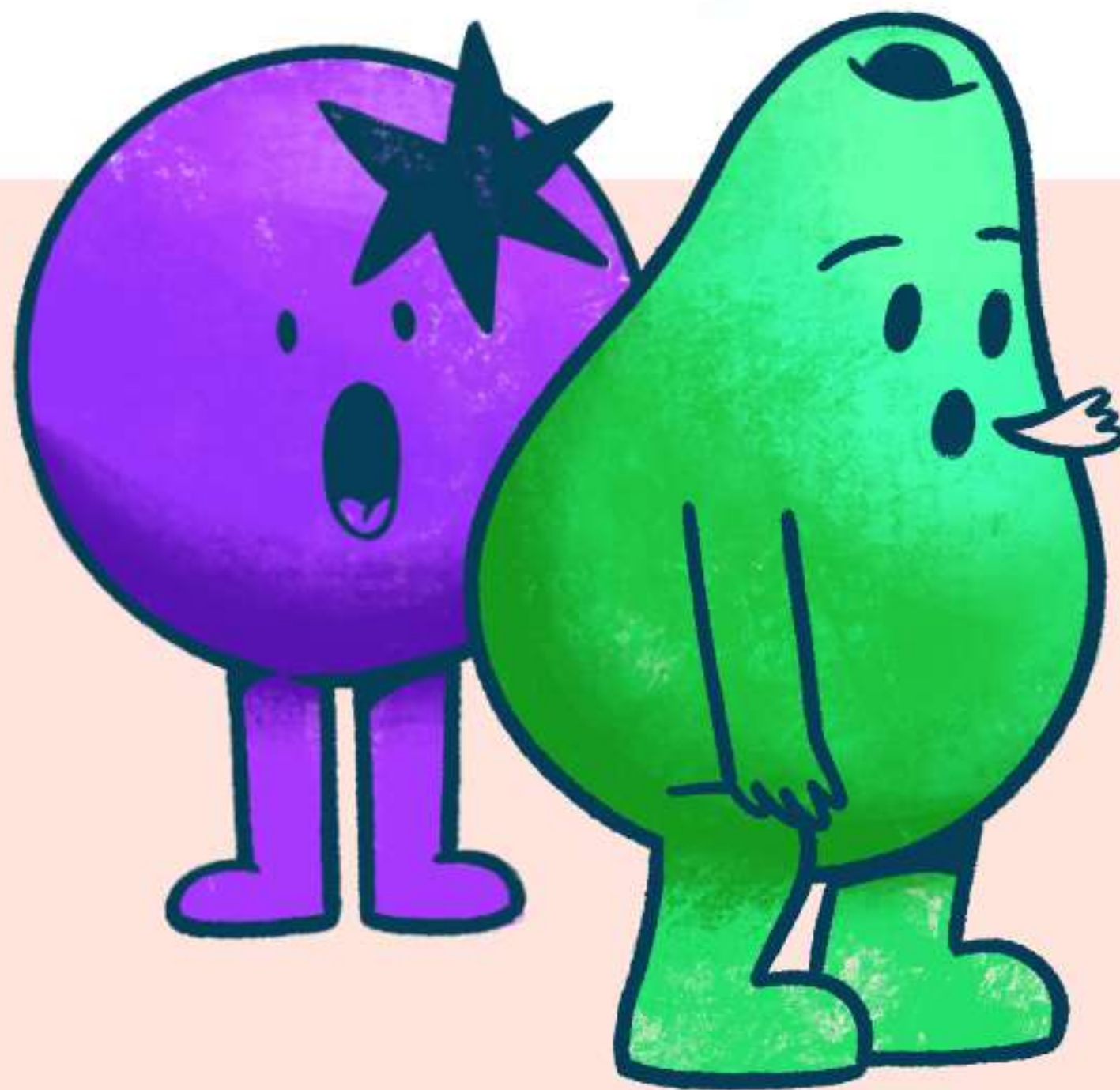
medio pon el agua, el zumo de un limón, los arándanos y el azúcar morena. Cuando la azúcar morena se haya derretido completamente, tu melado estará listo, la textura es parecida a la de la miel.  
Deja enfriar el melado a temperatura ambiente.

### Paso 3

Corta la manzana en láminas que no sean muy gruesas y corta las otras frutas en trocitos pequeños.

### Paso 4

Para emplatar: Sobre una tajada de pan unta el queso de cabra, encima unas tajadas de manzana, baña con el melado de arándanos y espolvorear los frutos secos por encima.



### Algunos Tips “Osom” para ti!

Al melado se le pueden agregar especias como anís, cardamomo o granos de pimienta.

Para que las manzanas no se oxiden ponerlas en un bowl con agua fría y zumo de limón tratando de mantenerlas sumergidas.

Para tener un sabor más ahumado, puedes tostar los frutos secos en un sartén a fuego muy bajo.