

Será por recetas



Ensalada de morcilla y piñones

Ensaladas, Dieta, Recetas fáciles

 4 Personas

 15 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 Lechuga grande
- 2 Morcilla de cebolla
- 2 Huevos cocidos
- 50 gr. Piñones
- Aceite y Sal

Elaboración

Separar las hojas de la lechuga seleccionando las hojas más jugosas. Limpiar convenientemente, escurrirlas bien y cortar en trozos medianos. Reservar.

En una paella mediana tostar un poco los piñones y reservar. A continuación, añadir unas gotas de aceite a la paella y desmenuzar las morcillas dándoles unas vueltas durante unos minutos.

En una fuente amplia, poner la lechuga como base. Agregar una pizca de sal y un chorrito de aceite, y remover bien. Añadir los piñones y las morcillas desmenuzadas por encima. Para finalizar, espolvorear el huevo picado por encima y servir.



Autor receta de Ensalada de morcilla y piñones

JVL .

 Valoración 4/5

 245 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/01/2012