

Será por recetas



Ensalada alicantina

Recetas de verduras, Especial Verano, Recetas fáciles

 4 Personas

 25 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 1 Lechuga grande
- 2 Tomates
- 1 Zanahoria
- Aceite, vinagre y sal
- 1 Cebolla tierna
- 50 gr. Atún en aceite
- 4 Espárragos blancos
- 2 Huevos cocidos
- 50 gr. Aceitunas
- 8 Cortadas de mojama

Elaboración

Para asegurarnos el mejor aspecto para nuestro plato separar las hojas de la lechuga quedándonos con las hojas más jugosas. Limpiar convenientemente, escurrirlas bien y cortar en trozos medianos. Reservar.

Pelar la cebolla, lavarla para quitarle fuerza y cortarla en juliana. Pelar la zanahoria y rallarla. Cortar los tomates en rodajas. Cortar los huevos cocidos en rodajas. Reservar todo para emplatar en forma decorativa.

En una fuente amplia, poner una base con la lechuga fresca y cortada. Colocar el resto de ingredientes alrededor de forma decorativa, los tomates a ambos lados, la cebolla en un extremo, la zanahoria en el otro, a continuación el huevo a rodajas junto con el atún desmenuzado y las aceitunas. Colocar los espárragos por encima junto con el salazón de mojama.

Aderezar con el aliño de sal, vinagre y aceite por encima y servir.



Autor receta de Ensalada alicantina

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012