

Receta de Ensalada ilustrada Especial

23 Jul 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de ensalada con un nombre especial, esta ensalada es muy típica en Aragón por lo que también la llaman ensalada aragonesa o ilustrada, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Lechuga (dos o tres cogollos)
- Tomates para ensalada (dos o tres)
- Pimiento verde (medio o uno)
- Cebolleta (una)
- Aceitunas negras (a vuestra elección)
- Espárragos blancos (tres o cuatro)
- Jamón serrano (tres o cuatro lonchas)
- Huevos cocidos (dos)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de jerez

Modo de Preparación

1. Preparar todas las hortalizas, lavarlas bien, escurrirlas y trocearlas a vuestro gusto
2. Cocer los huevos, pelarlos y partarlos en trozos
3. Envolver los espárragos con las lonchas de jamón
4. Colocar en una fuente primero la lechuga y luego los demás ingredientes según vuestro gusto
5. Preparar la vinagreta mezclando una parte de vinagre por tres de aceite, añadir sal al gusto
6. Rociar la ensalada con la vinagreta al tiempo de servir y.....buen provecho!!!