

Receta de Ensalada de Melón con Lechuga y Bacalao

29 Jun 2015



Buenos días a tod@s, para este último lunes de Junio que se presenta muy caluroso, os dejo un plato muy rico y refrescante y por supuesto muy fácil de preparar, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Cogollos de lechuga (dos cogollos)
- Melón (medio)
- Bacalao desalado en migas (100grs)
- Aceite de oliva
- Perejil picado
- Vinagre de frambuesa

Modo de Preparación

1. Picar las migas de bacalao ya desalado y reservarlas
2. Cortar los cogollos de lechuga en rodajas y colocar en el centro del plato o fuente
3. Quitar la cáscara y pipas del melón y cortarle en lonchitas
4. Clocar alrededor del plato en forma de abanico y poner el bacalao en el centro encima de la lechuga
5. Rociarlo todo con aceite de oliva y vinagre de frambuesa y al bacalao ponerle un poco de sal de ajo
6. Espolvorear perejil picado y.....buen provecho!!!