

Receta de Escarola con Vinagreta de Ajo y Comino

06 Nov 2015



Buenos días a tod@s, para este viernes os dejo esta receta de **Escarola con Vinagreta de Ajo y Comino**, es una de las ensaladas que más gustan a mi familia y cada vez que encuentro escarola tierna, se la preparo y quedan encantados, espero que a vosotr@s también os guste.

Ingredientes

- Escarola tierna (una)
- Tomate natural (dos o tres)
- Ajos (uno o dos dientes)
- Comino (una cucharadita)
- Vinagre (al gusto)
- Sal
- Aceite de oliva

Modo de Preparación

1. Lavar la escarola y picarla, colocar en una fuente
2. Pelar los tomates y picarlos con un picador o batidora y echar por encima de la escarola
3. Preparar en el mortero un majado con el ajo, un poco de sal, una cucharadita de comino molido, machacar bien y añadir un chorro de aceite de oliva y otro de vinagre, remover bien para que se mezcle
4. Volcar el majado sobre la escarola y.....buen provecho!!!