

Receta de Ensalada Cristina con Salsa Rosa

05 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana os dejo esta receta de nuestra amiga y seguidora **Cristina López Migueles**, dice que queda riquísima y que es de su invención por eso la ensalada lleva su nombre, **Ensalada Cristina con Salsa Rosa**, seguro que nos gustará a tod@s.

Ingredientes

- Cogollos de lechuga (dos)
- Tomates (uno o dos)
- Atún en aceite (una lata)
- Remolacha en tiritas (tres cucharadas)
- Zanahorias en tiritas (tres cucharadas)
- Crema de vinagre de módena
- Perejil picado
- Salsa rosa (al gusto)

Modo de Preparación

1. Lavar la lechuga y trocearla, colocar en una fuente
2. Lavar los tomates y partarlos en trocitos no muy grandes y colocar encima de la lechuga
3. Añadir la lata de atún desmenuzado
4. Poner tres montoncitos de zanahoria en tiritas y encima de la zanahoria poner una cucharada de remolacha en tiras
5. Rociar con un poquito de crema de vinagre de módena
6. Preparar una salsa rosa con un poco de mayonesa con un chorrillo de ketchup
7. Colocar la salsa rosa entre los montones de zanahoria y remolacha y espolvorear perejil picado por toda la fuente
8. Al tiempo de comerla, remover para mezclar todos los ingredientes y....buen provecho!!!