

Receta de Ensalada de Salmón y Membrillo

20 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica y original **Ensalada de Salmón y Membrillo**, resulta muy apropiada para tomar en cualquier ocasión pero quedará muy bien en la mesa de estas Navidades acompañando a algún plato de carne.

Ingredientes

- Mezcla de lechugas variadas (una bolsa)
- Salmón ahumado (100grs)
- Queso (150grs)
- Membrillo (50grs)
- Nueces (20 grs)
- Maíz dulce (70grs)
- Eneldo (tres o cuatro ramitas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre

Modo de Preparación

1. Sacar el salmón a temperatura ambiente para que se aprecie mejor el sabor
2. Colocar en una fuente la mezcla de lechugas bien lavada y escurrida y añadir las nueces
3. Cortar el membrillo y el queso en cuadraditos no muy grandes y el salmón ahumado cortarlo en tiritas
4. Añadirlo a la ensalada junto con el maíz y un poco de eneldo
5. Echar un poco de sal y pimienta
6. Preparar una vinagreta de mostaza y miel mezclando en un bol una cucharada de mostaza, una de miel, un poco de pimienta, un chorro de vinagre y otro de aceite y mezclarlo bien todo con una varilla hasta que se junte bien
7. Rociar la ensalada con la vinagreta preparada
8. Servir fresquita y....buen provecho!!!