

Receta de Cogollos con Salmón, Queso y Piña

10 Jul 2017



Buenos días a tod@s, después del fin de semana en el que seguro tod@s nos hemos pasado un poco, nuestro amigo y seguidor **Justo Fernández** nos propone preparar esta rica ensalada de **Cogollos con Salmón, Queso y Piña**, nos cuenta que esta es una ensalada muy rica y además refrescante para la temporada estival.

Ingredientes

- Cogollos de Tudela (dos o tres)
- Salmón ahumado (una bolsa)
- Bonito en aceite (una o dos latas)
- Maíz (una lata pequeña)
- Queso fresco (unos trozos según vuestro gusto)
- Piña natural o en su jugo (unas rodajas)
- Patatas fritas para decorar (opcional)
- Tomates (uno o dos)
- Aceite de oliva
- Vinagre y Sal

Modo de Preparación

1. Lavar los cogollos y partirlos por la mitad o en cuatro trozos
2. Colocar en una fuente
3. Poner entre cada cogollo unas cuñas de tomate y unos trozos de queso fresco
4. Partir las rodajas de piña en trozos y colocarlas alrededor de la fuente
5. Colocar las lonchas de salmón sobre los cogollos
6. Ecurrir el aceite del atún y colocarlo en el centro, echar un poco de maíz
7. Colocar unas patatas fritas a modo de hojas formando una flor
8. Rociar todo con aceite, vinagre y sal a vuestro gusto
9. Servir y....buen provecho!!!