

Receta de Ensalada de Rúcula con Champiñones

01 Abr 2019



Buenos días a tod@s, para comenzar este mes de Abril, os dejo una nueva receta de **Ensalada de Rúcula con Champiñones**, espero que os guste y sobre todo a l@s amantes de las ensaladas.

Ingredientes

- Rúcula (una bolsa o un manojo)
- Champiñones frescos (tres o cuatro)
- Queso parmesano curado rallado (al gusto)
- Frutos secos (nueces o almendras al gusto)
- Limón (uno)
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar y escurrir bien la rúcula y ponerla en una fuente grande o platos individuales
2. Lavar y cortar los champiñones en láminas muy finas y colocarlos sobre la rúcula
3. Añadir las nueces o almendras picadas
4. Poner el queso rallado al gusto por encima
5. Poner sal y pimienta al gusto
6. Añadir el zumo de limón exprimido y un buen chorro de aceite de oliva
7. Servir y....buen provecho!!!