

Receta de Ensalada De Aguacates Y Jamón Serrano

22 Abr 2014



Buenos días, como parece que seguimos con el buen tiempo, os dejo otra ensalada para que os refresquéis un poquito, esta vez con aguacates y jamón serrano.

Ingredientes

- Cogollos de lechuga (cantidad según comensales)
- Aguacates (dos o tres)
- Maíz (un bote pequeño)
- Aceitunas negras y verdes a elección
- Jamón serrano en lonchas
- Aceite de oliva
- Sal y Vinagre de jere

Modo de Preparación

1. Lavar los cogollos y partir por la mitad
2. Pelar los aguacates, quitarlos el hueso y hacerlos lonchas finas
3. En el centro de la fuente poner el maíz, alrededor colocar los cogollos de lechuga y las aceitunas
4. Colocar las lonchas de aguacate encima de los cogollos y a continuación poner las lonchas de jamón
5. Hacer una vinagreta con el aceite de oliva, sal y el vinagre de jerez y rociar con ella la ensalada