

Receta de Ensalada De Ahumados Con Hojaldre

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de ensalada de ahumados, y puesto que tenemos un tiempo bastante caluroso, esta receta es una de las más apropiadas en vuestras comidas o cenas.

Ingredientes

- Hojaldre (una placa)
- Aceite de oliva
- Bacalao ahumado (un sobre)
- Salmón ahumado (un sobre)
- Anchoas ahumadas en aceite (una lata)
- Pimientos rojos y verdes asados
- Lechuga variada (una bolsa)
- Aceitunas negras (diez o doce)
- Guindillas en vinagre
- Vinagre de módena y Sal

Modo de Preparación

1. Batir las aceitunas negras con un poco de aceite de oliva, dejar reposar la pasta y luego pasarla por un colador.
2. Estirar el hojaldre y partirlo en cuadrados.
3. Meter al horno para que se haga y después reservarlo.
4. Asar los pimientos, pelarlos y partirlos en tiritas.
5. Limpiar de pepitas las guindillas y partirlas en aros pequeños.
6. Cortar los ahumados en tiritas y poner las anchoas en agua un rato. Después secarlas con un paño.
7. En una fuente, colocar los trozos de hojaldre y encima poner las tiras de pimientos, la lechuga con un poco de sal y encima los ahumados y las guindillas.
8. Regar todo con la masa del aceite con las aceitunas y el vinagre de módena al gusto y... buen provecho!!!