

Receta de Ensalada De Jamón Con Peras Al Moscatel

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta rica ensalada para tod@s los que estéis haciendo algo de dieta después de las fiestas navideñas.

Ingredientes

- Lonchas de jamón serrano finitas
- Lechugas variadas
- Peras conferencia (una o dos)
- Uvas rojas
- Queso edam
- Piñones
- Margarina (una cucharadita)
- Vino de moscatel (un vasito)

Modo de Preparación

1. Tostar los piñones en una sartén y cuando estén dorados, apartarlos y reservar
2. Poner un poquito de mantequilla en la sartén, cortar la pera en láminas y rehogarlas con la mantequilla, cuando empiece a ablandarse, subir el fuego y echar el vino de moscatel y dejar que se caramelize, dejar cocer unos minutos y reservar
3. Colocar las lechugas en el centro de una fuente, poner las lonchas de jamón por los bordes y poner encima las peras, los trocitos de queso, las uvas y los piñones tostados
4. Preparar la vinagreta mezclando todos los Ingredientes: del aliño que quede bien ligada
5. Verter sobre la ensalada al tiempo de servir y....buen provecho!!!