

Receta de Ensalada Tibia De Guisantes, Lomo Y Queso

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy viernes os dejo una receta muy rica y fácil de preparar, espero que os guste ya que aporta muchos nutrientes a nuestro organismo.

Ingredientes

- Filetes de lomo adobado
- Guisantes (pueden ser congelados)
- Queso mozzarella, u otro que os guste
- Hierbabuena fresca
- Aceite de oliva
- Aceite picante (opcional)
- Sal

Modo de Preparación

1. Hervir los guisantes unos cinco minutos, escurrir y reservar
2. Hacer el lomo a la plancha, vuelta y vuelta para que quede tierno, y reservar en una bandeja con el jugo que hayan soltado
3. Lavar la hierbabuena y separar las hojas del tallo, trocear el queso
4. En una fuente apropiada, colocar una cama de guisantes y colocar sobre ella los filetes de lomo
5. Repartir las hojas de hierbabuena y los trozos de queso
6. Aderezar con el jugo de los filetes y una cucharada de aceite picante y.....buen provecho!!!