

## Receta de Ensalada Mixta Primavera

23 Abr 2018



Buenos días a tod@s, comenzamos esta semana con una receta muy propia de la estación, se trata de una **Ensalada Mixta Primavera** que podéis preparar para toda la familia que quedarán encantad@s con esta mezcla de sabores.

### Ingredientes

- Lechuga (una)
- Salmón ahumado (unas lonchas)
- Palitos de cangrejo (una bolsa)
- Remolacha (al gusto)
- Pollo empanado en tiritas (dos o tres filetes)
- Maíz dulce (un bote)
- Jamón york en taquitos (200 grs o más)
- Tomates (uno o dos)
- Piña en almíbar (unas rodajas)
- Aguacates (uno o dos)
- Queso en aceite (200 grs en taquitos)
- Zanahoria rallada (un tarro)
- Pepino en rodajas (uno)
- Espárragos blancos (una lata)
- Bambú (unas rodajas)
- Salsa rosa o mayonesa (al gusto)

### Modo de Preparación

1. En una fuente redonda , poner una base de lechuga picada muy finita
2. Lavar y trocear en rodajas el pepino y los tomates
3. Hacer taquitos el jamón york, los palitos de cangrejo Y el queso
4. Trocear las rodajas de piña, pelar los aguacates y trocearlos
5. Las zanahorias y la remolacha, mejor de tarro de cristal
6. Escurrir el caldo del bote de maíz y de la lata de espárragos
7. Partir en rodajas no muy gruesas el bambú
8. Hacer tiritas los filetes de pollo, empanarlos y freírlos en aceite de oliva que queden doraditos
9. Colocar todo en la bandeja en el orden que mejor queráis
10. Colocar en el centro Salsa rosa o mayonesa casera

## **Ensalada Mixta Primavera**

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

11. Servir al centro o en platos individuales y....buen provecho!!!

---