

Receta de Ensalada San Isidro

15 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para hoy día de San Isidro os dejo una receta muy fácil de preparar y que está entre los platos que más se toman en las fiestas en honor a este santo, seguro que os gustará esta rica **Ensalada San Isidro**.

Ingredientes

- Lechuga romana (una)
- Bonito o atún en aceite (dos latas)
- Huevos cocidos (cuatro)
- Aceitunas manzanilla (quince o veinte)
- Aceitunas negras sin hueso en láminas (ocho o diez)
- Aceite de oliva
- Vinagre
- Sal y pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar bien la lechuga y escurrirla, después cortarla en trozos y poner en una fuente o ensaladera
2. Abrir las latas de bonito, escurrir el aceite y reservarlo
3. Echar el bonito encima de la lechuga, reservando una cucharada
4. Añadir las aceitunas manzanilla y las aceitunas negras laminadas
5. Echar un poco de sal y pimienta
6. Mezclar un poco de aceite de oliva con el aceite del bonito y un poco de vinagre, añadirlo a la ensalada y mezclar todo
7. A la hora de servir, poner la cucharada de bonito reservada y los huevos cocidos partidos en trozos
8. Servir fresquita y....buen provecho!!!