

Receta de Ensalada Mixta con Crema de Módena

23 Jul 2018



Buenos días a tod@s, para comenzar la semana y como el tiempo está bastante caluroso, hoy os dejo una receta muy sencilla de preparar y muy rica para refrescar los estómagos y aguantar el calor sofocante, seguro que os gustará esta **Ensalada Mixta con Crema de Módena**.

Ingredientes

- Cogollos de lechuga (uno o dos)
- Atún en aceite (una o dos latas)
- Huevos cocidos (dos)
- Tomates (uno grande)
- Pepino (uno)
- Crema de vinagre de Módena (al gusto)
- Aceite de oliva
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien los cogollos de lechuga, trocearlos y poner en una fuente
2. Picar el tomate y el pepino en trocitos no muy grandes y añadir a la lechuga
3. Echar las latas de bonito escurrido
4. Picar los huevos y ponerlos por encima
5. Rociar todo con un chorrito de aceite de oliva y espolvorear la sal
6. Por último rociar con la crema de vinagre de módena al gusto
7. Servir en platos individuales o en la misma fuente acompañando a algún plato de carne y....buen provecho!!!