ENSALADA DE ACELGAS ROJAS Y SALMON AHUMADO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 150 GR de ACELGAS ROJAS
- 1 CHICORIAS Y HOJAS DE LECHUGAS
- 50 GR de QUESO DE CABRA
- 50 GR de AVELLANAS
- 50 GR de HUEVAS DE SALMON
- 150 GR de SALMON HAUMADO
- 2 CUCHARADAS de ALCAPARRAS
- 1 PIMIENTA
- 1 SAL
- 1 RAMITA de ENELDO FRESCO
- 50 GR de NATA LIQUIDA
- 1 CUCHARADA de MIEL
- 2 CUCHARADAS de MOSTAZA

Preparación:

Paso 1

CORTAR EL SALMON EN TIRAS DISTRIBUIR LAS ALCEGAS Y LAS HOJAS DE ENSALADA EN 4 RECIPIENTES INDIVIDUALES, REPARTIR EN ELLOS EL SALMON Y EL QUESO DE CABRA PARTIDO EN

PORCIONES PEQUEÑAS, SALPIMENTAR LIGUERAMENTE,

Paso 2

AÑADIR A LOS RECIPIENTES LAS AVELLANAS TRITURADAS, LAS ALCAPARRAS Y LAS HUEVAS DE SALMON CON CUIDADO DE QUE NO SE ROMPAN,

Paso 3

PICAR EL ENELDO FRESCO MUY MENUDO PONERLO EN UN TARRO CON CIERRE HERMETICO Y AÑADIR LA MIEL LA NATA Y LA MOSTAZA, AGITAR BIEN HASTA QUE QUEDE UN ALIÑO LIQUIDO PERO ENMULSIONADO VERTER ESTE SOBRE KA ENSALADA Y SERVIR