

Ingredientes para 4 personas:



1 lechuga hoja de roble
1 lechuga lollo rosso
1 escarola
2 tomates
200 gr. de bacalao ahumado
200 gr. de salmón ahumado
1 cebolleta
12 puntas de espárragos verdes
aceite virgen extra
vinagre de módena
sal

Elaboración:

Pela los tomates y córtalos en rodajas finas. Sazona con sal gorda. Éstas rodajas las dispondremos de base para cada ración. Pica muy bien la cebolleta, y disponla sobre el tomate. Posteriormente las laminas de bacalao y salmón ahumado, intentando que queden de la forma mas estética posible. Limpia los espárragos, retira los tallos. En una sartén con aceite saltea las puntas de espárragos y colócalas adornando la ensalada.

Aliña con un buen chorro de aceite de oliva virgen y vinagre de módena.

Autor: Leo Zurbano