

Ensalada de pescado

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Lima: 1 Unidad

Escarola:

Granos de granada: 2 cdas.

Pan duro: 1 Rodaja

Pescado:

Cebolla de verdeo: 1 Unidad

Vinagre de jerez:

Aceite de oliva virgen:

Ajo: 2 Dientes

Guindilla cayena: 1 Unidad

Perejil fresco:

Pimienta:

Sal:

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Preparamos una vinagreta

Para ello

- Cortamos la *cebolla* de verdeo y añadimos los granos de granada, el *jugo* y la ralladura de lima, sal, pimienta, aceite de oliva virgen y *vinagre* de Jerez.
- Por otro lado, cortamos el pan duro en cuadraditos y los tostamos en una sartén con unas gotas de aceite y *perejil*
- Reservamos.
- En la misma sartén, salteamos el pescado con un poco de *ajo* picado y *guindilla*.

Para el armado

- Colocamos la escarola en la base del plato
- Luego, añadimos el pescado por encima y, por último, agregamos los panes tostados que teníamos reservados.
- Salseamos con la vinagreta, espolvoreamos con *perejil* picado y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/-1>