

Ensalada de Aguacates con Maíz



Ingredientes

Aguacate: 1 unidad

Huevo: 1 unidad

Lonchas finas de jamón serrano: 5 Unidades

Mazorca de maíz cocido: 1 unidad

Sal y Pimienta: c/n

Tomate Maduro: 1 unidad

Bolitas de mozzarella: 1 Puñado

Lechuga de hoja de roble: c/n

Mantequilla: 15 Gramos

Queso Parmesano: 1 Parte

Aceite De Oliva: c/n

Vinagre de jerez: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar el *aguacate* en cuartos y meter el *jamón* en el micro hasta que esté crujiente para machacarlo después en el mortero.
- Por otro lado, poner a *hervir* el *huevo* durante 9 minutos para que salga *cocido* pero con la yema jugosa.
- *Dorar* la mazorca en una sartén caliente con aceite y *mantequilla*.
- Salpimentar y reservar al calor.
- En un bol, mezclar la *lechuga* troceada con el *tomate* y las bolitas de *mozzarella*.
- Aliñars la base de la ensalada con sal, pimienta, aceite virgen y *vinagre* de Jerez.
- Emplatar y terminamos con los aguacates, la mazorca dorada en trozos y el *huevo* en cuartos, el polvo de *jamón* por encima y unas lascas de parmesano.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-aguacates-con-maiz>