

Ensalada de alcauciles

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Alcauciles: 3

Bok choy:

Jamón crudo:

Espinaca baby:

Remolacha:

Escamas de queso:

para el aderezo

Jugo de ½ limón:

Miel: 1 Cucharada

Aceite de oliva: 2 1/2 Cucharadas

Mostaza de Dijon: 1 Cucharada

Sal:

Preparación de la Receta

- *Dorar* los **alcauciles** ya blanqueados, en una sartén con aceite de oliva
- Preparar una vinagreta mezclando el *jugo* de *limón*, la *mostaza*, la miel y sal
- Integrar e incorporar el aceite de oliva.
- Colocar en un plato las hojas verdes, el *jamón* crudo y los *alcauciles*
- Añadir la vinagreta y servir

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