

Ensalada de berro con lacón y queso tetilla



Ingredientes

Ensalada de berros con lacón y queso tetilla

Avellanas: 80 g

Pimentón: 1 cda.

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Berro: 200 g

Sal en escamas: Cantidad deseada

Ciboulette fresco picado: Cantidad deseada

Lacón: 150 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Queso tetilla: 100 g

Preparación de la Receta

- Ensalada de lacón con tetilla, berros y avellanas

Para la ensalada

- Primero vamos realizar una vinagreta

Para esto

- Trituramos las avellanas y condimentamos con sal, *pimentón* y aceite de oliva virgen
- Mezclamos y reservamos
- En un plato, colocamos una colchón de berros en la base
- Arriba de este, disponemos el *jamón*, los triángulos de queso
- Añadimos la vinagreta
- Por ultimo, decoramos con *ciboulette* y *perejil* picado.

