

Ensalada de Invierno

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Aceite de oliva virgen extra: c/n

Cebolla Morada: 1/2 unidad

Edamames: 150 Gramos

Hojas de escarola: 150 Gramos

Limon: 1 unidad

Aguacates: 2 Unidades

Brotes de rábano: c/n

Dientes de ajo: 2 Unidades

Guindilla: 1 unidad

Jamón de pato: 40 Gramos

Sal: c/n

Preparación de la Receta

- En una sartén con un poco de aceite de oliva *dorar* los dientes de *ajo* laminados
- Mientras, en un plato disponer las hojas de la escarola
- Cuando los ajos están dorados, y el aceite está bien caliente, verter sobre la escarola
- Dejar que repose
- En la misma sartén poner un chorro de aceite de oliva virgen extra y *saltear* los edamames con un poco de sal
- Cuando tomen un poco de *color* los incorporar a la escarola
- *Pelar* el *aguacate* y cortar en 4 gajos
- *Dorar*, sin necesidad de incorporar más aceite, en una sartén bien caliente.
- Añadir un trozo de *guindilla* para que tome un toque picante.
- Picar la *cebolla* en una juliana fina
- Poner por encima de la escarola.
- Colocar los aguacates en la ensalada y retirar los trozos de *guindilla*
- Añadir el *jamón* de *pato* y los brotes
- Terminar con un poco de sal, unas gotas de *limón* y ralladura de *limón*.

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