

Ensalada de Jamón Ibérico, Calabaza y Avellanas



Ingredientes

Apio: 300 grs

Calabaza: 300 grs

Granada: 2 Unidades

Manzanas: 4 Unidades

Sal Maldón: c/n

Cebolla Morada: 2 Unidades

Avellanas: 250 grs

Cilantro: c/n

Jamón ibérico: 300 grs

Pimienta Negra: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Limas: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 180 °C.
- Pelamos y cortamos la **calabaza** en dados.
- Pasamos los trozos de *calabaza* por un sartén con un poco de aceite y las colocamos en la fuente de horno.
- Echamos sal y pimienta y horneamos durante 20 minutos.
- Cortamos las cebollas, el *apio*, las manzanas y las granadas y las echamos en un bol junto con la *calabaza* horneada.
- Salteamos las avellanas en una sartén caliente sin aceite y añadimos al bol con el resto.
- Aliñamos con una mezcla de aceite, el *jugo* de las limas, la sal y la pimienta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-jamon-iberico-calabaza-y-avellanas>