Ensalada de Lechuga y Panceta



Tiempo de preparación: 15 Min

Ingredientes

Cubos De Pan Tostado: 50 Gramos
Lechuga criolla: 150 Gramos
Panceta ahumada: 200 Gramos

Vinagreta

Ajos asados: 2 Dientes
Jugo de Limón: 2 cdas
Mostaza en grano: 2 cdas
Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Cortar **panceta** en lardons de 1 cm y *saltear* en sartén sin hasta *dorar*, reservar sin tirar la grasa que suelta.

Vinagreta

- En un bowl mezclar 2 cdas de *mostaza* en grano, *ajo* asado, *jugo* de *limón* e ir agregando de a poco en forma de hilo aceite de oliva hasta emulsionar.
- Añadir 1 cucharada de la grasa que soltó la *panceta* e integrar.

Armado

- Colocar las hojas de **lechuga** en la base de la ensaladera.
- Agregar la *panceta* dorada, los cubos de pan dorados y terminar con la vinagreta por encima y condimentando todas las hojas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/ensalada-de-lechugas-y-panceta