

Ensalada de rúcula y frutillas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Rúcula: 250 g

Harina: 1 cda

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Trozo de queso manchego: 1 Unidad

Sal: A gusto

Frutillas: 100 g

Aceitunas negras: 100 g

Pimiento rojo pequeño: 1 Unidad

Vinagre de oliva Módena: A gusto

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Vamos a preparar un crujiente de aceitunas
- En una batidora colocamos las aceitunas, la *harina*, un buen chorro de aceite y un poco de agua
- Trituramos.
- Seguidamente, vertemos un poco de esta mezcla en una sartén bien caliente y cocinamos hasta que se evapore el agua y quede crujiente
- Reservamos.
- Por otro lado, cortamos las frutillas en rodajas, los pimientos en juliana y el queso en triángulos muy finos
- Luego, preparamos una vinagreta con el aceite, el *vinagre* y sal
- Condimentamos la **rúcula** con los pimientos y las frutillas con esta vinagreta

Para terminar

- Emplatamos la ensalada condimentamos con la vinagreta y terminamos con el queso
- Decoramos con el crujiente de aceitunas y servimos