

Ensalada de salmón y verdes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Limon: 1 Unidad

Sal: A gusto

Espinacas frescas: 1 Manojó

Chile rojo: 1 Unidad

Pan focaccia: Cantidad necesaria

Hinojo: 1 Tallo

Aceto balsámico: Cantidad necesaria

Lechuga: 200 g

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Salmón ahumado: 100 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bowl, colocamos las hojas de *lechuga*, las espinacas y el *hinojo* cortado en rodajas finas.
- Luego, aliñamos la ensalada con el *jugo de limón* y un chorrito de aceto balsámico y mezclamos.
- A continuación, añadimos una pizca de sal, otra de pimienta y un chorro de aceite de oliva. Cubrimos la ensalada con el **salmón** ahumado e incorporamos *chile* picado por encima.
- Por otro lado, en una sartén, con un chorrito de aceite, tostamos unas rebanadas de pan.
- Emplatamos y servimos con pan de *focaccia*.

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