Ensalada de salmón y verdes



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Sal: A gusto
Espinacas frescas: 1 Manojo
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