

Ensalada Nazarena

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Gambas: 150 Gramos

Manzanas: 2 Unidades

Palitos de cangrejo: Cantidad deseada

Cogollos de lechuga: 4 Unidades

Jamón cocido: 150 Gramos

Mayonesa: c/n

Queso semi-curado: 150 Gramos

Preparación de la Receta

- Lavar los cogollos de *lechuga* y escurrirlos bien.
 - Picar los cogollos bien pequeños e ir echándolos en un tazón.
 - Picar el *jamón cocido*, el queso, la carne de *cangrejo* y la *manzana* en cuadraditos pequeños
 - Incorporar todos los ingredientes en el tazón.
 - Agregar *mayonesa* a gusto y mezclar bien la ensalada
 - Decorar con las *gambas* y el *huevo*
 - Servir frío.
-
- Al comprar el *jamón cocido*, asegúrate de que tenga una textura similar a la carne cocida, ligeramente fibrosa pero sin que sea gomosa o esponjosa
 - Si tiene un aroma y/o sabor muy cargado, puede indicar la presencia de aromatizantes en su preparación
 - Por otra parte, tiene que ser de *color* rosado, con finas vetas blancas de grasa.
 - Puedes reemplazar la *mayonesa* por *jugo de limón*, según tu preferencia.
 - Si te gustan los sabores más ácidos, utiliza manzanas verdes en vez de rojas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ensalada-nazarena>