elGourmet

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 pequeñitos 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