Salada i bacón (Ensalada de panceta)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Rúcula: 1 Paquete
Huevos duros: 2 Unidades
Vinagre de vino: 3 cdas.
Aceite De Oliva: 3 cdas.
Pan de centeno: 200 g
Panceta ahumada: 200 g

Preparación de la Receta

- Corte la **panceta** en cubos y dore en una sartén caliente con aceite de oliva.
- Retire la corte del pan, corte en cubos y tueste en la misma sartén donde doró la *panceta*.
- Rocíe con *vinagre* y deje reducir.
- Pique groseramente los huevos duros.

Presentación

- En la base de una fuente arme un colchón con las hojas de *rúcula*, encima distribuya la *panceta* dorada, los huevos picados, los cubos de pan y rocíe con aceite de oliva y *vinagre*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/salada-i-bacon-ensalada-de-panceta