



ENSALADA DE SALMO?N AHUMADO

Ingredientes:

Ingredientes

- 1?2 lechuga italiana, lavada , desinfectada y troceada
- 1?2 lechuga francesa, lavada, desinfectada y troceada
- 1 manojo de espinaca, limpia y troceada
- 1 paquete de salmo?n, cortado en trozos (100 g)

Para la vinagreta:

- 1?2 taza de aceite de oliva
- 1?4 de taza de vinagre balsa?mico
- Sal y pimienta, al gusto

Procedimiento:

Preparación:

1. En una ensaladera acomoda las lechugas, la espinaca y el salmo?n.
2. Para la vinagreta, mezcla el aceite de oliva con el vinagre balsa?mico, sal y pimienta, hasta integrar por completo.
3. Sirve la ensalada con la vinagreta y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4

1 / 1