

Recetas cocinadas y horneadas en la Casa Las almas

Ensalada „Las almas“



Ingredientes para 4 personas

Ensalada corazón romana	media cabeza
Pimiento rojo	medio pimiento
Tomate ensalada o pera	2
Zanahoria media	1
Cebolla mediana	½
Queso fresco con hierbas	1 cuchara
Vinagre blanco y tinto	1 cuchara cada uno
Aceto Balsamico de Modena	1 cucharadita
Aceite de girasol	5 cucharas
Perejil	¼ manojo
Apio levístico	½ cuchara
Eneldo	según el gusto
Albahaca	según el gusto
Sal	½ cucharadita
Azucar	1 cucharadita
Pimienta tricolor del molino	según el gusto

Como guarnición

Pan  
Bola hecho a base de pan

## Preparación

Poner el aceite y el vinagre en un bol. Partir la cebolla por la mitad a lo largo y cortarla en tiras muy finas. Añadir la cebolla, el queso crema, la sal, el azúcar, la pimienta y las hierbas al vinagre y al aceite.

Mezclar todo para hacer una vinagreta. Volver a probar y sazonar al gusto.

Cortar los pimientos y los tomates lavados en tiras finas y añadirlos al bol. Pelar la zanahoria y rallarla en el bol. Mezclar cuidadosamente los ingredientes con la vinagreta.

Retira las hojas de la lechuga romana, corta el tallo (es amargo) y córtalo en trozos del tamaño de un bocado. Lavar la lechuga y centrifugarla en un centrifugador de ensaladas.

Ahora añade la lechuga al bol y mézcala con cuidado en la ensalada que está preparada hasta ahora.

Si es necesario, sazonar de nuevo con vinagre, sal y pimienta al gusto.

La ensalada está lista.

Servir con pan recién salido del horno o rebanadas de bola hecho a base de pan fritas en aceite de oliva.

*Mucha diversión al cocinar, y bon provecho*