Receta de Ensalada de Cecina

11 Dic 2014

Buenos días a tod@s, para hoy os dejo la receta de esta rica ensalada, la cecina es un producto típico de León aunque se elabora en otras muchas provincias, hay varios tipos de cecina pero la más consumida es la de vaca que es la mas parecida al jamón de cerdo, por su sabor fuerte hay mucha gente que la prefiere al jamón, espero que os guste.

Ingredientes

- Mezcla de lechugas (una o dos bolsas)
- Tomates cherrys (si no hay, pues de los otros)
- Lonchas de Cecina en trozos pequeños (unas lonchas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de módena
- Queso de oveja u otro (un trozo en taquitos)

Modo de Preparación

1. Lavar bien las lechugas y trocear un poco si os resultan grandes los trozos, Colocar en una fuente
2. Partir los tomatitos por la mitad y colocar sobre las lechugas
3. Repartir las lonchas de cecina por toda la fuente
4. Partir el queso en taquitos y echar por encima
5. Aderezar la ensalada con aceite de oliva, vinagre de módena al gusto y un poquito de sal y....buen provecho!!!