Receta de Ensalada de Ahumados con Miel y Mostaza

27 Mayo 2015

Buenos días a tod@s, como parece que va apretando un poco el calor, para hoy os dejo esta rica Ensalada de Ahumados que aliñada con una vinagreta de mostaza y miel queda un plato exquisito para tomar en cualquier ocasión.

Ingredientes

- Salmón ahumado (70grs o más)
- Bacalao ahumado (unos 100grs)
- Atún ahumado (100grs)
- Rúcula u otro tipo de lechuga (un puñado)
- Piñones (un puñadito)
- Gajos de mandarina (unos cuantos)
- **Para la vinagreta:**
- Aceite de oliva (tres o cuatro cucharadas)
- Miel (una cucharada)
- Mostaza (una cucharadita)
- Zumo de naranja (una cucharada)
- Zumo de limón (una cucharada)
- Eneldo Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Limpiar bien la rúcula o lechuga y escurrir
2. Colocar en una fuente o plato formando una cama
3. Poner los ahumados por encima y alrededor a vuestro gusto
4. Preparar la vinagreta mezclando todos los ingredientes y batirlos fuertemente, al final echar el eneldo picado y un poco de sal y pimienta
5. Acompañar de unos gajos de mandarina y unos piñones
6. Aliñar con la vinagreta preparada y.....buen provecho!!!