Receta de Ensalada de Melón con Vinagreta de Frambuesa

16 Dic 2015

Buenos días a tod@s, para seguir con los preparativos de las comidas y cenas Navideñas, para hoy os dejo esta receta que os resultará muy apropiada como entrante, antes de un plato de carne o pescado, espero que os guste.

Ingredientes

- Endivias (las cantidades según comensales)
- Lechugas mixtas
- Langostinos o gambas
- Melón
- Maíz dulce
- Jamón en lonchas o virutas
- **Para la vinagreta:**
- Mermelada de frambuesas
- Vinagre de vino blanco
- Zumo de limón
- Aceite de girasol
- Sal
- Aceite de oliva
- Salsa de soja (un chorrito)

Modo de Preparación

1. Lavar las lechugas y las endivias
2. Pelar los langostinos
3. Pelar y trocear el melón en cuadraditos o triángulos
4. Colocar en platos individuales o en una fuente grande según vuestro gusto
5. Echar un poco de maíz y colocar el jamón y los langostinos
6. Preparar la vinagreta mezclando los ingredientes a vuestro gusto y según comensales
7. Rociar la ensalada con la vinagreta y....buen provecho!!!!