Receta de Ensalada Templada con Gulas, Salmón y Gambas

26 Sep 2016

Buenos días a tod@s, como seguramente algun@s nos hemos pasado con la dieta este fin de semana, para este lunes os propongo esta rica **Ensalada Templada con Gulas, Salmón y Gambas,** os recomiendo que la toméis como plato único ya que lleva ensalada y pescado y nos quedará un plato muy rico y nutritivo.

Ingredientes

- Lechuga romana u otra de vuestro gusto (media o una según comensales)
- Tomates Cherrys u otros pequeños (tres o cuatro)
- Gulas (una bandeja)
- Gambas peladas (una bolsa)
- Zanahorias ralladas (un tarro o bolsa)
- Salmón ahumado (unas lonchas)
- Aceite de oliva
- Sal
- Vinagre de Módena

Modo de Preparación

1. Lavar la lechuga, trocearla y colocarla en una fuente
2. Lavar los tomates y trocearlos, colocarlos en los bordes de la fuente
3. Colocar la zanahoria rallada a los lados
4. Rociarlo con un poco de aceite de oliva, sal al gusto y un chorrito de vinagre de módena
5. Colocar unas lonchas de salmón ahumado a vuestro gusto
6. Hacer las gulas refritas en una sartén con un poquito de aceite y unos ajos laminados y añadirlas a la ensalada
7. Por último refreír las gambas, si queréis rebozarlas con harina y huevo o solas
8. Añadirlas a la ensalada y....buen provecho!!!