Receta de Ensalada Asturiana de Verano

22 Ago 2017

Buenos días a tod@s, para hoy os propongo preparar esta rica **Ensalada Asturiana,** ya que seguimos teniendo altas temperaturas, con esta rica y fácil receta refrescaremos nuestros estómagos y además estaremos bien alimentad@s.

Ingredientes

- Variado de lechugas (iceberg, canónigos, lechuga de roble etc)
- Cebolleta (una)
- Pepinillos en vinagre (dos o tres)
- Pechuga de pavo en daditos (unos 200grs)
- Manzana (una mediana)
- Piña en rodajas (dos o tres)
- Queso curado
- Queso de cabra
- Queso de Cabrales
- Aceite de oliva
- Vinagre balsámico en crema
- Sal

Modo de Preparación

1. Lavar bien las hojas de lechuga, escurrirlas bien, trocearlas y colocarlas en una fuente
2. Picar la cebolleta muy finita y laminar los pepinillos, añadirlos a la ensalada
3. Añadir la pechuga de pavo cortada en dados
4. Cortar el tronco de la piña y partirla en cuadraditos, hacer lo mismo con la manzana y añadirlo a la ensalada
5. Añadir los distintos quesos, el curado en cuadraditos y el de cabra y el cabrales desmigado sobre todos los ingredientes
6. Aliñar la ensalada con aceite de oliva, sal y crema balsámica al gusto
7. Servir fresquita y....buen provecho!!!