



ENSALADA "SAN ISIDRO" MIXTA FOR SHARING



INGREDIENTES

- 1 LECHUGA ROMANA
- 250 G BONITO EN ESCABECHE O VENTRESCA DE ATÚN
- 4 HUEVOS DE CAMPO COCIDOS
- 100 G DE ACEITUNA VERDE MANZANILLA O SIMILAR
- 1 CEBOLLETA BLANCA GRANDE O CEBOLLA BLANCA MEDIANA
- 100 ML ACEITE
- 50 ML VINAGRE DE JEREZ
- SAL

PREPARACIÓN



Cortamos con la mano la lechuga en trozos grandes y remojaamos en agua fría unos minutos para lavar, escurrimos y secamos bien.



En un bowl, mezclamos el vinagre, aceite un poco de sal y batimos ligeramente para emulsionar. Los huevos los cocemos 10 min desde que el agua hierve, pelamos y cortamos en cuartos.



En una ensaladera, ponemos una base de lechuga, encima la cebolla, aceituna, huevos y terminamos con la vinagreta. Espolvoreamos un poco de sal sobre la ensalada.

¡Disfrútalo!