

## ENSALADA DE ESCAROLA Y HUEVOS DE CODORNIZ

### Ingredientes



- Ensalada Escarola El Huertico ⓘ
- 6 huevos de codorniz
- 1 aguacate
- 1 manzana
- 2 pepinos baby
- 1 lata de atún

### Aliño:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Sal
- Pimienta molida

### Preparación

1. En una fuente preparamos un fondo de nuestra ensalada de Escarola El Huertico
2. En un cazo ponemos agua con sal a hervir para cocer los huevos de codorniz. Los tenemos 4 minutos y los pasamos inmediatamente por agua fría para cortar la cocción.
3. Una vez se enfríen los huevos cocidos los pelamos, los partimos por la mitad y los repartimos sobre la ensalada.
4. Escurrimos una lata de atún y la añadimos a la ensalada junto con el pepino baby troceado en rodajas, la manzana y el aguacate cortados en gajos finos.
5. Para preparar el aliño ponemos en un bol pequeño el aceite de oliva, el zumo de limón, sal y pimienta molida al gusto.
6. Mezclamos enérgicamente con unas varillas para que emulsione la salsa y añadimos un par de cucharadas de este aliño sobre la ensalada.
7. ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta deliciosa y saludable.

*Lo de Siempre Como Nunca*