


ENSALADA TEMPLADA DE CANÓNIGOS, CHAMPIÑONES Y PIQUILLOS



Ingredientes

- Canónigos El Huertico 
- 1 trozo de cebolla
- 6 champiñones grandes
- Pimientos del piquillo

Aliño:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 4 cucharadas de zumo de limón
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de mostaza
- Sal

Preparación

1. En una fuente preparamos un fondo de nuestra ensalada de Canónigos El Huertico.
2. En una sartén con un chorro de aceite de oliva pochamos la cebolla en trozos, los champiñones laminados y salpimentamos.
3. Troceamos los pimientos del piquillo y los añadimos a la ensalada.
4. Cuando la cebolla esté transparente y los champiñones tomen un color más oscuro los incorporamos a la ensalada tras escurrir el exceso de aceite.
5. En un bol, mezclamos el aceite de oliva, el vinagre de vino blanco, el zumo de limón, la miel, la mostaza y una pizca de sal. Removemos bien la mezcla hasta que emulsione.
6. Por último, añadimos un par de cucharadas de la vinagreta a la ensalada y ... ¡ya está lista para servir!

Lo de Siempre Como Nunca