


ENSALADA TIERNUM CON SALMÓN AHUMADO Y ALIÑO CÍTRICO

Ingredientes



- Tiernum El Huertico 
- 10 cherries
- Salmón ahumado
- 1 aguacate
- Semillas de sésamo blancas y negras

Aliño:

- 3 cucharadas de Aceite de oliva
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharadita de miel
- Sal
- Pimienta

Preparación

1. En una fuente ponemos un fondo de la ensalada 'Tiernum' el Huertico.
2. Agregamos las tiras de salmón ahumado por encima.
3. Cortamos el aguacate en gajos no muy gruesos y los cherries por la mitad y los añadimos a la ensalada.
4. En una sartén pequeña a fuego medio, tostamos las semillas de sésamo blancas y negras hasta que estén ligeramente doradas. Luego, las agregamos a la ensalada.
5. En un tazón pequeño, mezclamos con unas varillas el aceite de oliva, el jugo de limón, la miel, la sal y la pimienta negra. Probamos la vinagreta y ajustamos la cantidad de miel si es necesario para equilibrar los sabores a nuestro gusto.
6. Rociamos la vinagreta cítrica sobre la ensalada y nos aseguramos de distribuir uniformemente el aliño sobre todos los ingredientes.
7. Mezclamos la ensalada con suavidad para que todos los ingredientes se impregnen con el aliño... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta ensalada tan fresca, nutritiva y deliciosa.

Lo de Siempre Como Nunca