

Ensalada de salmón



INGREDIENTES

- ◆ 6 ó 7 hojas de lechuga
- ◆ 200 gr de salmón ahumado
- ◆ anchoas en salazón
- ◆ queso fresco
- ◆ mantequilla
- ◆ vinagre de sidra
- ◆ aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

- 1.- Lavamos bien la lechuga y la cortamos en finas tiras, que colocamos en el centro de una fuente o plato ancho y aliñamos con un chorrito de vinagre de sidra y aceite de oliva virgen extra.
- 2.- Alrededor colocamos rollitos de salmón ahumado, a los que habremos colocado una anchoa en su interior. Si las anchoas son en aceite de oliva podemos verter un poco del aceite sobre los rollitos de salmón.
- 3.- Acompañamos el plato con unos trozos de queso fresco o si se quiere unos pedazos de mantequilla, según gustos.