

# ENSALADA TEMPLADA MAGALI



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Magali Vázquez **Recetizador:** Elenahmartin



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Escoge un tomate de calidad y no tenemos que pasarnos con el aliño.

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 2-3 de TOMATES
- 100 GR de CECINA DE LEON
- 100 GR de BACON
- 1 BANDEJA de GULAS
- 12 PIEZAS de LANGOSTINOS
- 100 GR de JAMON SERRANO
- 4 UNIDADES de PALITOS DE CANGREJO
- 2 DIENTES de AJO
- NECESARIA de ACEITE DE OLIVA
- NECESARIO de VINAGRE DE MODENA

## Preparación:

### Paso 1

En un plato o fuente grande, vamos cubriendo con los tomates partidos en rodajas finas. Aliñamos con un poco de aceite y vinagre de módena. Reservamos.

### Paso 2

Mientras, en una sartén con un poco de aceite, picamos los ajos y pasamos los langostinos ya pelados. Esperamos unos minutos y reservamos. Hacemos lo mismo con la bandeja de gulas y los palitos ya picados, volvemos a reservar.

### Paso 3

Por último hacemos el bacon en taquitos y cuando estén, le añadimos las tiras de jamón y cecina. Retiramos

*del fuego ( con el calor de los taquitos de bacon es suficiente para que sude el jamón y la cecina).*

#### **Paso 4**

*Colocamos todo encima de los tomates. Listo para comer, espero que os guste.*