

ENSALADA TEMPLADA MAGALI



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Magali Vázquez **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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.