

Creator:



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

La naranja al pelarla, no debe tener corteza ni semillas.

Descripción:

RECETA IDEAL EL VERANO.

Ingredientes para 2 personas :

- 200 gr. de Lechuga
- 1 naranja entera (de piel fina, especial para zumo)
- arándanos frescos
- Jamón Serrano
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 pellizco de sal
- 1 CHORRITO ZUMO LIMON

Preparación:

Paso 1

TROCEAR LA LECHUGA, PELAR LA NARANJA Y CORTAR EN REBANADAS FINAS, CORTAR EL JAMON EN LONCHAS PEQUEÑAS Y FINAS. ADEREZAR Y AÑADIR LOS ARANDANOS.