KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Ensalada de jamón y naranja

Tiempo de preparación: 10 min. · Nivel de dificultad: muy fácil

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

100 g Rúcula
2 ud. Naranjas
3 Lonchas de jamón serrano
12 ud. Tomates pera o cherry
Para la vinagreta:
Zumo de media naranja
8 cda Aceite de oliva virgen extra
1 cda Brandy o ron
3 cda Vinagre balsámico de naranja
1 pizca Pimienta negra molida
1 pizca Escamas de sal Es Trenc

Preparación

Limpiar la lechuga y disponerla en el plato.
Si es necesario, cortar los tomates por la mitad y colocarlos sobre la ensalada.

Cortar las naranjas al gusto y añadirlas a la ensalada.

Enrollar las lonchas de jamón y cortarlas en tiras finas.

Poner todos los ingredientes de la vinagreta en una taza y mezclar enérgicamente con un tenedor.

Repartir la vinagreta sobre la ensalada, salpimientar y a disfrutar y recordar los días de verano.