

# RECETARIO

## ENSALADA DE SALMÓN MARINADO, PANCETA DE SORIA, PIÑONES DE PEDRAJAS Y QUESO DE CABRA

### INGREDIENTES:

4 lonchas de salmón marinado  
20gr de piñones de pedrajas  
4 rodajas de panceta de Soria  
2 rodajas de queso de cabra  
Aceite de oliva 6cl  
Vinagre de módena 2cl  
Sal  
Vinagre de jerez 2cl  
Mix de lechugas  
2 tomates cherry  
1 cebolla roja

### PROCEDIMIENTO:

Para la vinagreta:

En un vaso de batidora metemos el aceite, la sal y los vinagres y batimos hasta emulsionar.

Enrollamos las rodajas de salmón.

Marcamos en una sartén la panceta y las rodajas de queso de cabra.

### PRESENTACIÓN

En un plato colocamos la lechuga, los tomates cherry partidos, la cebolla roja, los piñones, la panceta de Soria y los rollitos de salmón, encima el queso de cabra y aliñamos con la vinagreta.

