

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.