

Recetario

ENSALADA DE BACALAO, MELÓN Y VINAGRETA DE COCO

INGREDIENTES:

100gr de bacalao

1/2 cebolla roja

100ml de leche de coco

100ml de aceite

50ml de vinagre

150gr de melón

4 cherrys

150gr de lechuga

BABEL
FOOD EXPLORERS

¿Hablamos el mismo idioma?

PASO A PASO:

Para la vinagreta

Emulsionamos el coco y el vinagre con el aceite.

Rectificamos de sal.

Cocemos el bacalao en agua, enfriamos y desmigamos.

Cortamos el melón en cubos.

Cortamos la cebolla en juliana.

Partimos los cherrys a la mitad.

Presentación:

En el fondo del plato ponemos la lechuga, la cebolla, los cherrys, el bacalao y el melón.

Aliñamos con la vinagreta de coco.

