



20
minutos

Ensalada de escarola y fresones

Ingredientes:

- 1 escarola de cabello de ángel
- 12 espárragos
- 12 fresones
- 4 frambuesas
- 4 rabanitos
- Cebollino
- 40 gr de almendras hiladas
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal en escamas



Elaboración: Lavar la escarola y romper las hojas en trozos pequeños. Escaldar las puntas de espárragos durante 1' en agua hirviendo. Enfriar y cortarlos por la mitad. Lavar los rabanitos y cortar en rodajas finas. Lavar los fresones, retirar el pedúnculo y cortar en dados. Tostar las almendras hiladas. Para montar la ensalada, colocar una base de escarola y, encima, poner los dados de fresón, frambuesa cortada por la mitad, los rabanitos en rodajas, los espárragos y los tallos de cebollino cortados. Aliñar con unas escamas de sal y un buen chorro de aceite. Terminar con los filetes de almendra tostados.