

ENSALADA CON HUEVO Y QUESO



Ingredientes

4 alcachofas
1 hinojo
150 gr. de champiñones
1 manojito de rábanos
2 huevos
150 gr. queso manchego semicurado
2 cucharadas aceite de oliva virgen
1 limón
una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS
Para acompañar: 1 tacita mayonesa

Preparación

Cocer los huevos durante unos 10 minutos en agua con sal. Refrescarlos en seguida con agua fría. Pelarlos y dejarlos enfriar. Limpiar las alcachofas, retirarles las hojas exteriores y el tallo, dejando únicamente los corazones. Lavarlas y cocerlas durante 20 minutos en agua con sal y un chorro de de zumo de limón.

Retirarlas, dejarlas enfriar y cortarlas en cuartos. Limpiar los rábanos, lavarlos bien y partarlos en rodajas muy finas, sin pelarlos. Reserva uno para decorar al final. Limpiar el hinojo, lavarlo bien y cortarlo también en tiras finas. Limpiar los champiñones, retirando la parte terrosa del tallo, lavarlos y cortarlos en láminas.

Calentar el aceite en una sartén e incorporarlos. Sazonar con AVECREM FINAS HIERBAS y saltearlos durante 5 minutos, removiendo a menudo con una cuchara de madera. Escurrirlos y dejarlos templar. Mezclar todas las hortalizas preparadas en una ensaladera. Cortar el queso en dados y añadirlo. Partir los huevos en rodajas y colocarlos por encima.

Disponer 2 cucharadas de mayonesa en el centro de la ensalada y espolvorear con sazonador Aavecrem Finas Hierbas