

ENSALADA DE BACALAO CON POMELO



Ingredientes

1 bolsa de lechuga variada
200 gr. de bacalao desmigado desalado
2 pomelos rojos
3 cucharadas de aceite de oliva
1 cucharadita de mostaza
1 cucharada de vinagre balsámico
pimienta
½ pastilla AVECREM VERDURAS

Preparación

Lavar la lechuga, escurrirla y secarla bien. Pelar los pomelos al vivo con la ayuda de un cuchillo bien afilado, y retirar los gajos también al vivo, evitando la membrana que los recubre, con un plato debajo para recoger el zumo que desprenden. Exprimir con la mano el zumo que pueda quedar en las membranas.

Separar el bacalao en tiras si estuviese muy entero y secarlo con papel absorbente.

Introducir en un bol, la mostaza, el vinagre, un par de cucharadas del jugo de pomelo, ½ pastilla AVECREM VERDURAS desmenuzada, pimienta, mezclar y verter el aceite en hilo sin dejar de remover con un tenedor para que se emulsione.

Repartir la lechuga variada en 4 boles, agregar los trozos de bacalao y los gajos de pomelo y rociar con la vinagreta preparada.