

# ENSALADA DE FRESONES



## Ingredientes

1 bolsa de canónigos  
2 cogollos de lechuga  
250 gr. de fresas  
100 gr. de jamón de pato

### Para la vinagreta:

1 cucharada de mostaza  
4 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharadas de vinagre de Jerez  
pimienta  
½ pastilla AVECREM VERDURAS

## Preparación

Lavar los fresas, eliminar el rabito y cortarlos en cuartos. Introducirlos en un bol, añadir el vinagre y una pizca de pimienta y dejar reposar unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

Lavar los canónigos y los cogollos y escurrirlos bien; cortar los cogollos en juliana, y el jamón, con la grasa retirada, en tiritas finas.

Verter el jugo resultante de los fresas en un bol pequeño, añadir la mostaza y batir con un tenedor. Incorporar ½ pastilla AVECREM VERDURAS desmenuzada y, poco a poco, el aceite de oliva, batiendo constantemente hasta que se emulsione.

Mezclar en una ensaladera los canónigos, los cogollos, los fresas y el jamón, y condimentar con la vinagreta preparada. Servir la ensalada rápidamente.