

ENSALADA TEMPLADA



Ingredientes

1 lechuga
100 gr. de queso emmental
100 gr. de jamón de York
100 gr. de bacón
pan frito a trocitos
50 gr. de pasas de Corinto
50 gr. de piñones
1 lata de champiñones
1 copa de coñac

Para la salsa:

1 cucharada de mostaza
1 cucharada de nata líquida
1 cucharada de azúcar
un pellizco de AVECREM POLLO
1 dl. de aceite

Preparación

Picar la lechuga y colocarla en la ensaladera junto con el queso emmental a tacos y el jamón de York a tiritas, el pan frito, los champiñones cortados a tiritas, los piñones y el bacón a tiras y frito.

Añadir a la lechuga junto con las pasas previamente maceradas en el coñac.

Batir la mostaza y la nata líquida, 2 cucharadas de coñac, el azúcar y el aceite y añadir un pellizco de AVECREM POLLO.

Se bate todo bien hasta conseguir una salsa para cubrir la ensalada.