

ENSALADA TIBIA DE LA TOSCANA CON ESPIRALES



Ingredientes

250 gr. ESPIRALES EL PAVO

250 gr. setas de temporada

3 dientes de ajo picados

2 hojas de lechuga rizada

2 cucharadas de cebollino picado cortadas en juliana

8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

Preparación

Limpiar y cortar las setas a trocitos. Reservar. En una ensaladera, mezclar la Espirales cocidas y enfriadas con la lechuga y el cebollino. Salpimentar y rociar con dos cucharadas de aceite. Remover bien y reservar.

Antes de servir, colocar una sartén a fuego vivo con el resto del aceite y los ajos. Cuando éstos empiecen a dorarse, incorporar las setas. Saltearlas unos minutos y salpimentar. Añadir sobre las espirales y remover. Servir inmediatamente.