



<https://www.mepillasquisando.com>



ENSALADA OVALADA



INGREDIENTES:

- 30 gr. de Canónigos.
- 30 gr. de Lechuga.
- 1 Tomate.
- 1 Zanahoria.
- 1 Aguacate.
- 1 Cebolla dulce.
- 1 Pimiento verde.
- 1 Pera.
- 1 Huevo.
- 1 Latilla de Maíz dulce.
- 1 Latilla de Caballa en aceite.
- 8 Aceitunas negras secas (zaragozanas o de los Jaimez)
- 8 Alcaparras.
- Aceite, Sal y Vinagre.

ELABORACIÓN:

Picamos muy finos los canónigos y la lechuga, la disponemos en el centro de la fuente, alrededor ponemos la zanahoria rallada y encima intercalamos el tomate, la cebolla, el pimiento en rodajitas y el aguacate. Aliñamos un poco y seguimos poniendo el resto de ingredientes al gusto. Terminamos aliñando nuevamente o si lo deseamos podemos poner algún tipo de salsa como de yogur, cesar etc.

<https://www.mepillasquisando.com>