

Ensalada Navarra

La huerta navarra destaca por la calidad de sus hortalizas, sin menospreciar las del resto de España. Esta ensalada está inspirada en los productos de renombre de la provincia: Los cogollos de Tudela, pimientos de Lodosa y espárragos navarros. También puedes sustituir una de los huevos por una latita de atún natural

INGREDIENTES:

- 3 Cogollos de Tudela
- 6 Pimientos del piquillo en conserva
- 6 Espárragos blancos
- ½ Aguacate (opcional)
- 2 Huevos duros
- 1 Cucharada de Aceite oliva
- 1 Cucharada Zumo de limón (o vinagre)
- Una pizca de sal

1
Ración



ELABORACIÓN:

1. Limpiar los cogollos y partir en cuartos. Colocar sobre el plato
2. Cortar los pimientos en tiras y repartir sobre los cogollos.
3. Hacer la vinagreta con el aceite, zumo de limón y sal, si está muy fuerte se puede rebajar con un poco de agua. Reservar
4. Colocar los espárragos, pelar los huevos y hacer en rodajas.
5. Poner el aguacate en láminas, el huevo y el aliño.