

# Ensalada templada de Alicia y Eduard

Subida por antonio el 01/02/2010

**Etiquetas:** Ensaladas



## INGREDIENTES

Lechuga

Pasas

Jamón de pato en lonchas

Queso de cabra

Piñones

Aceite

Sal

Vinagre de Módena

Aguacate

## PREPARACIÓN

Cortar la lechuga en trozos pequeños.

Pasar por la sartén en jamón de pato para templarlo y añadirlo a la lechuga.

En la grasa que ha soltado el jamón tostar los piñones y las pasas y añadirlo a lo anterior.

Templar también el queso de cabra troceado (en el microondas, poco tiempo) y añadirlo.

Por último trocear el aguacate y añadirlo.

Aliñar con sal, aceite y vinagre de Módena y servir antes de que se enfríe.