

Ensalada de huevas y ahumados

Ensalada de huevas y ahumados



Número de porciones: 6 porciones

Utensilios: aro de +- 7 cm de diámetro, cuchillo

Ingredientes:

Aguacate	2 unidades
Trucha ahumada	10 gr
Atún ahumado	10 gr
Vinagre de Jerez	0,25 dl
Vinagre de Módena	0,11 dl
Aceite de oliva virgen	1 dl
Sal	3 gr
Lechuga	1 unidad
Lechuga hoja de rob	1 unidad
Escarola	1 unidad
Huevas de trucha	50 gr

Poner la pulpa del aguacate en un bol cortada a trocitos, incorporar los ahumados y las huevas. Añadir la sal, aceite de oliva y vinagre de Jerez, mezclar todo y reservar. Lavar bien las lechugas y la escarola, escurrirlas perfectamente y reservar. Elaborar una vinagreta con aceite de olivar virgen, vinagre de Jerez, vinagre de Módena, sal y huevas de trucha. Reservar. Colocar un aro sobre el plato a servir, incorporar la mezcla de aguacate en el fondo como dos cm de altura, repartiendo bien y dejando un pequeño cráter en el centro. Rellenar el reto del aro con las lechugas y la escarola mezcladas. Añadir la vinagreta con huevas por encima y desmoldar.