

ENTRANTES

Lechuga iceberg con bacón frito y aliño Thousandisland

Tiempo de cocción: 15 minutos

Tiempo total de preparación: 45 minutos



INGREDIENTES:

- 1 lechuga iceberg
- 1 pimiento rojo
- 100 ml de mayonesa
- 50 ml de aceite de oliva
- 1 limón
- **Sal Costa Yodo+Ácido Fólico**
- Pimienta
- Pimentón
- 1 pizca de azúcar
- Un poco de tabasco
- 3 cucharadas de ketchup
- 2 cucharadas de vinagre
- 1 cucharadita de mostaza normal
- 4 huevos duros
- 200 g de tiras de bacón con la grasa derretida
- 4 rebanadas de pan de molde
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 lata pequeña de granos de maíz

ELABORACIÓN:

- Limpiar la lechuga iceberg, lavar, escurrir y cortar a tiras. Lavar el pimiento rojo y cortarlo a daditos.
- Para la salsa, mezclar la mayonesa con el aceite, el zumo de limón, las especias, el ketchup, el vinagre y la mostaza. Añadir los dados de pimiento y **Sal Costa Yodo+Ácido Fólico**.
- Cortar los huevos a cuartos. Seguidamente, cortar a dados el bacón y las rebanadas de pan, y freírlo todo en una sartén caliente hasta que estén dorados.
- Lavar los granos de maíz con agua fría en un colador y dejarlos escurrir.
- Colocar todos los ingredientes de forma decorativa en una ensaladera, y rociarlos con la salsa preparada.

