

ENTRANTES

Ensalada Mesclum

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo total de preparación: 25 minutos



INGREDIENTES:

- 1 achicoria
- 1/2 ensalada Novita
- 1/2 ensalada de hoja de roble
- 1 manojo de rúcula
- 50 g de diente de león tierno
- 4 huevos duros
- 4 cucharadas de vinagre de vino blanco
- 2 cucharaditas de mostaza
- 50 ml de aceite de oliva
- 100 g de bacón
- 4 rebanadas de pan tostado
- Pimienta negra recién molida
- **Sal Costa Flor de Sal**

ELABORACIÓN:

- Lavar las lechugas y dividir las en hojas, lavar la rúcula y el diente de león, y cortarlo todo en trozos de la medida de un bocado.
- Colocar las lechugas en 4 platos grandes. Pelar los huevos duros y picarlos a trozos grandes.
- Mezclar el vinagre con la mostaza, la mitad del aceite de oliva y rociar las lechugas con la mezcla.
- Distribuir el huevo picado sobre los platos.
- Cortar el bacón en tiras finas, cortar las tostadas a dados y, aún calientes, distribuirlo todo sobre las lechugas.
- Añadir la pimienta recién molida y **Sal Costa Flor de Sal**.

