

ENSALADA DE LA HUERTA CON HUEVOS DE CODORNIZ Y JAMÓN AL VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- ✓ 200 gr de ensalada formada por canónigo, achicoria roja y rúcula
 - ✓ 150 gr de jamón crudo
 - ✓ 16 huevos de codorniz
- ✓ 4 cucharaditas de vinagre balsámico de Módena
 - ✓ Aceite de oliva virgen extra
 - ✓ Sal y pimienta (al gusto)

PREPARACIÓN:

Lavar las verduras, colocarlas en los platos individuales. Aderezarlas con el aceite de oliva extra y salpimentarlas. Cocer los huevos de codorniz y cuando estén listos retirar la cáscara y añadir a la ensalada. Cortar el jamón en trocitos y dorarlo en una sartén con un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Añadir el vinagre balsámico de Módena, mezclar y verter sobre la ensalada.

UN TOQUE DE DISTINCIÓN