

ENSALADA DUO DE COLES CON VINAGRETA DE FRESAS

Ingredientes:

- Col blanca
- Lombarda
- Zanahoria
- Nueces
- Jamón serrano
- Manzana
- Limón

Para la vinagreta:

- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de fresas
- Tomate
- Cebolleta
- Fresas
- Sal y pimienta.



Elaboración:

- Cortar en juliana fina la col, lombarda y zanahoria.
- Descorazonar la manzana y hacer con ella seis rodajas que no se rompan, acidular con limón para que no se oxiden.
- Cortar tres lonchas de jamón muy finas y pasar ligeramente por una sartén antiadherente.
- Hacer la vinagreta, cortando finamente la cebolleta, el tomate, y las fresas, y mezclando con el aceite (3/4) y el vinagre (1/4). Sazonar y añadir pizca de pimienta recién molida.

Disponer en un plato tres rodajas de manzana en línea recta, colocar sobre cada una de ellas un montoncito de col, zanahoria, y lombarda sucesivamente. Aliñar con un poco de la vinagreta. Encima volver a colocar otras rodajas de manzana sobre las cuales dispondremos las lonchas de jamón calientes. Colocar unas nueces al azar y poner una cucharada de vinagreta.