

**Libreta:** Entrantes y tapas

**Creado:** 24/03/2018 9:32

**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/corazones-de-lechuga-fritos-con-pi%C3%B1ones-al-aroma-de-m%C3%B3dena.html>

---

## Corazones de lechuga fritos con piñones al aroma de Módena

### INGREDIENTES

Un paquete de corazones de lechuga  
Aceite de oliva  
Vinagre de Módena  
50 gramos de piñones  
Un trozo de 40 gramos de queso parmesano  
Sal  
Pimienta  
Un huevo duro picado

### PREPARACIÓN

Tostar los piñones en una sartén anti-adherente (no se debe echar aceite). Reservar.

Lavar los corazones de lechuga y si es necesario retirar alguna hoja que no esté bien. Partir las lechuguitas de arriba hasta casi abajo, de forma que queden unidas las hojas al tronco.

Calentar aceite en una sartén y freír las lechugas por todos los lados. Añadir unos chorros generosos de vinagre de Módena, bajar el fuego y dejar que los corazones de lechuga se cuezan durante unos minutos.

Distribuir sobre cuatro platos, repartir los piñones sobre las hojas y rallar, no muy fino, el parmesano por encima. Espolvorear con el huevo duro picado (queda mejor picar por separado la clara de la yema).

Servir inmediatamente.