

Libreta: Verduras
Creado: 26/03/2018 21:51
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ensalada-con-salsa-cordobesa.html>

Ensalada con salsa cordobesa

INGREDIENTES

- 1 bolsa de lechuga iceberg, cogollos o cualquiera otra que te guste
- 2 lonchas de pan de molde
- un poco de margarina
- 1 diente de ajo
- 60 gramos de queso parmesano

Para la salsa:

- 6 cucharadas de yogur natural desnatado
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de ketchup
- 2 cucharadas de vino Moriles-Montilla
- 1/2 cucharadita de mostaza fuerte
- sal y pimienta negra recién molida

PREPARACIÓN

Echar la lechuga cortada en tiras, en una ensaladera.

Frotar el pan de molde con el diente de ajo y cortar las lonchas en dados como para cuscurros de sopa.

Calentar un poco de margarina en una sartén antiadherente, echar el ajo y los trocitos de pan hasta que se doren. Sacar y reservar.

Mezclar en un bol todos los ingredientes para la salsa y verter ésta sobre la lechuga. Espolvorear con los trocitos de pan. Cortar finísimas lonchas de queso parmesano y echar por encima.