

ENSALADA DE CASTAÑAS Y BONITO ASALMONADO

INGREDIENTES:

- 10 hojas de cogollos de lechuga
- 1 lata bonito asalmonado
- 250 g Castañas
- ralladura de 1 naranja

PREPARACIÓN:

Coger las hojas que tengan forma de barca. Ponerlas en remojo un rato.

Pelar las castañas y escaldarlas en el agua hirviendo, 3 minutos, temperatura Varoma velocidad 4. Sacarlas y quitarles la piel.

Una vez frías rallar las castañas junto con la piel de la naranja a Velocidad 4.

Rellenar la mezcla con las hojas de la lechuga.

Introducir el bonito en el vaso y picar a velocidad 3 durante unos segundos.

Sacar del vaso y poner también en las hojas de la lechuga.

Rociar con una salsa vinagreta en el momento de servir.