

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:01  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/ensalada-neptuno-de-can%c3%b3nigos-con-pescado-ahumado.html>

---

## **Ensalada Neptuno de canónigos con pescado ahumado**

### **INGREDIENTES**

- una bolsa de canónigos listos para comer
- 300 gramos de pescado ahumado (anchoas, salmón, trucha, etc)
- 100 gramos de bacón cortado en tiras
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 huevos duros
- media cebolla en aros muy, muy finos
- 10 o 12 tomates cereza
- 200 gramos de nata líquida
- 1 cucharada de mostaza
- salsa de Worchestershire y Tabasco

### **PREPARACIÓN**

Poner los canónigos en una ensaladera grande. Cortar el pescado en trozos pequeños (tampoco demasiado) y quitar pieles y espinas que puedan molestar y echar en la ensaladera.

Añadir los huevos partidos cada uno en ocho trozos, los aros de cebolla y los tomatitos partidos por la mitad.

Freír las tiras de bacón y echar por encima de lo anterior sin la grasa. Mezclar bien todos los ingredientes.

Para la salsa: mezclar la nata con el aceite, la mostaza, el tabasco y la salsa Worchestershire. Se sirve en una salsera aparte.

Cada comensal se servirá primero ensalada y luego se pondrá la salsa.