

Libreta: Recetas tradicionales

Creado: 20/04/2018 19:50

Actualizado: 20/04/2018 19:55

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/lechuga-al-estilo-de-la-juder%c3%ada-de-c%c3%b3rdoba.html>

Lechuga al estilo de las Juderías de Córdoba

INGREDIENTES

4 cogollos de lechuga
4 dientes de ajo
40 grs de piñones
Aceite de oliva virgen
Vinagre de Jeez
Sal Maldon

PREPARACIÓN

Parte los cogollos en dos mitades y ponlos en la fuente donde vaya a servirse en la mesa

Freír los ajos cortados en láminas, cuando empiecen a dorarse añadir los piñones con cuidado de que no se quemem.

Echar el aceite caliente con los ajos y los piñones por encima de la lechuga.

Rociar con un poco de vinagre y espolvorear la sal por encima