

**Libreta:** Verduras  
**Creado:** 26/03/2018 22:23  
**URLOrigen:** <http://www.tranbel.com/lechuga-flamenca.html>

---

## Lechuga flamenca

### INGREDIENTES

4 lechugas  
1/2 ajo  
1 cucharada pequeña de pimentón  
1 tomate  
1 puñado de alcaparras  
1 cucharada de mostaza  
1 huevo duro  
1 lata de anchoas  
1 bote de pimientos morrones  
Vinagre y Perejil  
Aceite y Sal

### PREPARACIÓN

Escoge las partes más blancas de la lechuga, corta cada una de ellas a lo largo y en varios pedazos, colocándolos en agua fría. En un mortero, machaca el ajo, el pimentón, el tomate, las alcaparras, la mostaza y la sal.

Añade aceite y vinagre en igual cantidad y remueve muy bien. Escurre las lechugas y colócalas en una fuente, adornando cada pedazo con una tira de pimiento morrón, un trozo de huevo duro y un filete de anchoa.

Rocía con la salsa del mortero y espolvorea con perejil picado.