

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

Lechuga frita

INGREDIENTES

- un paquete de corazones de lechuga
- aceite de oliva
- vinagre de Módena
- 50 gramos de piñones
- un trozo de 40 gramos de queso parmesano
- sal y pimienta
- un huevo duro picado

PREPARACIÓN

Tostar los piñones en una sartén antiadherente (no se debe echar aceite). Reservar.

Lavar los corazones de lechuga y si es necesario retirar alguna hoja que no esté bien. Partir las lechuguitas de arriba hasta casi abajo, de forma que queden unidas las hojas al tronco.

Calentar aceite en una sartén y freír las lechugas por todos los lados. Añadir unos chorros generosos de vinagre de Módena, bajar el fuego y dejar que los corazones de lechuga se cuezan durante unos minutos.

Distribuir sobre cuatro platos, repartir los piñones sobre las hojas y rallar, no muy fino, el parmesano por encima. Espolvorear con el huevo duro picado (queda mejor picar por separado la clara de la yema).

Servir inmediatamente.