



Rezepte aus der Behr Küche

Ensalada provenzal con Romanica



Ingredientes para 4 personas

3 Romanicas
12 Tomates secos
12 Tiras de jamón serrano
12 Aceitunas rellenas
100 g Champiñones
1 Cuch. peq. de aceite de girasol
1 Manojó de hierbas (cebollino, perejil, albahaca)
3 Cuch. gr. de aceite oliva
1 Cuch. peq. de zumo de limón
Azúcar
Sal
Pimienta molida

Consejos de preparación y conservación:

Limpiar la Lechuga Romanica, separar las hojas, lavar y centrifugar (o escurrir en su defecto) hasta secar. Cortar los tomates secos en tiras finas. Hacer rollitos con el jamón cocido. Partir por la mitad las aceitunas. Limpiar los champiñones, cortar en tiras y saltear en la sartén con aceite por ambos lados. Extraer y colocar sobre papel de cocina. Lavar y sacudir las hierbas y picar las hojas en trozos muy pequeños. Para la salsa, mezcle el aceite de oliva con el zumo de limón y con el azúcar, sal y pimienta molida e incorpore las hierbas. Dividir la lechuga Romanica en cuatro platos y distribuir entre ellos los tomates, el jamón cocido, las olivas y los champiñones. Para terminar, añadir la salsa.