



INGREDIENTES:

- Huevo cocido duro
- Lechuga
- Canónigos
- Rúcula
- Rollitos de salmón ahumado
- Pepinillos

- Alcaparras
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre de manzana o de Módena, o del que nos guste o zumo de limón (al gusto)
- Sal

ELABORACIÓN:

1. Cocer el huevo que quede duro, pelar y reservar (si al cocerlo le echamos sal y un chorro de vinagre, no se romperá al cocerse, y se pelará algo mejor, pero pelar antes de que se enfríe.
2. Lavar y dejar secar las verduras, y ponerlas en un bol, le añadimos pepinillos a rodajas o bastoncitos finos si son grandes, y enteros si son pequeñitos.
3. Agregar las alcaparras y con los rollitos de salmón ahumado, podemos hacer rodajas de unos tres centímetros, y ponerlos en el bol, añadiéndole el huevo duros a rodajas o a taquitos.
4. Aliñar todo con la sal, el aceite, el zumo de limón o un chorrito del vinagre elegido., todo en este orden. **¡Lista para servir!**

¡ Muy rica ¡