



INGREDIENTES:

- 250 gramos de lechugas variadas incluidos, canónigos y rúcula
- 5 higos o brevas (200 gramos aproximadamente)
- 130 gramos de lacón ahumado y cortado
- 50 gramos de queso azul o de roquefort (si no tenemos de estos quesos poner queso feta)
- 100 gramos de nueces peladas
- Jamón serrano en lonchas muy finas (opcional)

Para el aliño:

- 5 gramos de pimentón de La Vera o 1 cucharadita de café de pimentón
- un poquito de sal
- pimienta negra en polvo (poca)



ELABORACION:

1. Lavar la **lechuga**, y todo lo que requiera lavar. Cortar toda la verdura que no vaya cortada. Lavar los **higos**, quitar las dos puntas y partarlos a lo largo en unos cuatro trozos. Trocear el **queso azul** en daditos pequeños.
2. El **lacón** ahumado que viene en lonchas, cogemos unas cuantas, y las cortamos mas pequeñas, y el **jamón serrano** de lonchas muy finas, a trozos desiguales un poco enrollados (si lo ponemos)
3. Añadir un poco de **sal** y un pelín (opcional) de **pimienta negra** en polvo. Las **nueces**

peladas

por

encima de todos los ingredientes compuestos por las

verduras,

los

higos,

el

lacón,

el

jamón serrano

y el

queso azul.

4. Y vamos a preparar el aliño, con el pimentón y el aceite de oliva. Solo añadiremos dicho aliño a última hora, para que las lechugas no se nos pongan pochadas y se nos bajen.

5. Para preparar el aliño: En un bol, echar el **pimentón** y el **aceite de oliva**, y batir enérgicamente con unas varillas (o echar en un bote de cristal con su tapa y dentro de él, bien tapado, agitar bien para que se emulsione y ligue correctamente el aliño)

6. A la hora de servir: Lo añadimos a la ensalada con todo y mezclar muy bien.

Lista, y realmente rica.

ENSALADA DE HIGOS, LACÓN, QUESO AZUL, JAMÓN Y NUECES (Tradicional)

