



Ensalada multicolor

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- *Lechuga*
- *Champiñones laminados crudos*
- *Pimiento rojo, crudo*
- *Zanahoria*
- *Tomate tipo pera*
- *Queso fresco de burgos*
- *Aceitunas negras maceradas*
- *Orégano, seco*
- *Aceite oliva virgen*
- *Sal*
- *Crema de vinagre Balsámico de Módena*

Preparación

Paso 1 - Manos a la obra

Para esta ensalada se ha elegido una lechuga tipo romana, siendo conocida también como *española* o *oreja de burro*, es la más conocida y económica de todas las existentes, y no tendremos ningún problema en encontrarla en cualquier época del año.

Procederemos a lavarla concienzudamente, como debemos hacer con todas las verduras que se consuman en crudo, la cortaremos en tiras delgadas, haciendo lo mismo con el resto de los ingredientes que la componen.

Como es sabido, las ensaladas admiten una variada gama de vegetales o de legumbres, en esta ocasión sólo son vegetales.

Se ha montado cromáticamente, haciendo resaltar el color que la precede o la antecede.

Por la vista entra... ¡Pero por la boca más!