



RECETAS DE COCINA

*Ensalada de sepias
y tocino*

Dificultad: baja

Precio: medio

*Tiempo de realización:
30 minutos.*

*Ingredientes para
4 personas:*

- mezcla de ensaladas
- 32 sépias
- 100 g de tocino a dados
- 80 g de pasta fresca hervida
- virutas de parmesano

*Para la vinagreta
de avellana:*

- aceite
- vinagre
- avellanas tostadas
- sal y pimienta

Maridaje:

Champagne: Bollinger

Origen: Francia



10

Ensalada de sepias y tocino.

Preparación:

Para empezar la ensalada, saltear los dados de tocino en una sartén con un poco de aceite. Mientras, poner la mezcla de ensaladas en un bol. Cuando el tocino ya esté dorado, utilizar el mismo aceite en el que lo habéis frito para saltear las sepias, previamente atravesadas por un pincho.

Mientras las sepias se van dorando, aprovechar para hacer la vinagreta de avellana. En el vaso de la batidora, poner las avellanas, sal, pimienta, aceite y un poco de vinagre, batirlo hasta obtener la textura deseada. Añadir la pasta a la ensalada, aliñarla con la vinagreta de avellanas, colocar por encima el tocino, y servirla con las sepias al lado. Y para terminar, decorarlo con virutas de queso parmesano.

LA MASIA



DE LA
BOQUERIA