

Ensalada de San Marcos



**Nombre de la receta**

Ensalada de San Marcos

**Tiempo**

10 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

4

**Alérgenos**

Huevo  Sulfito

**Descripción**

Ensalada de lechuga y huevo duro

**Lugar originario de la receta**

Puente Genil (Córdoba)

**Ingredientes**

- 1 lechuga grande
- 2 huevos cocidos
- 1 diente de ajo grande

- 6 hojas de hierbabuena fresca
- al gusto de aceite de oliva
- al gusto de vinagre
- al gusto de sal
- 2 puñados de migas de pan

## Pasos

**1** Hoy vamos a realizar una sencilla ensalada pero con un toque riquísimo que le da la hierbabuena. Para ello cortamos en primer lugar la lechuga bien lavada en trozos y la disponemos en una ensaladera.



**2** Por otro lado cogemos miga de pan de pueblo y lo ponemos en un vaso de batidora. Añadimos un buen chorreón de vinagre. A continuación añadimos el diente de ajo pelado y picado, las hojas de hierba buena y un buen aceite de oliva con un chorrillo de agua y trituramos todo.



**3** Salamos al gusto la lechuga y añadimos el majado por encima.



**4** Añadimos agua y ponemos por encima el huevo duro picado. Probamos de sal y vinagre y ya tenemos lista nuestra fresquita ensalada típica de la romería de San Marcos en Puente Genil. Es un plato para comer con cuchara.



## Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

## Autor

Matilde Linares