

Ensalada de verano con salmón



**Nombre de la receta**

Ensalada de verano con salmón

**Tiempo**

15 Minutos

**Dificultad**

Muy sencilla

**Personas**

2

**Alérgenos**

Pescado

**Descripción**

Ensalada de verano con salmón en conserva.

**Ingredientes**

- 1/2 lechuga tipo maravilla de verano
- 1 tomate rojo grande
- 1 pepino
- 1/2 cebolla fresca
- 100 gramos de salmón en conserva
- al gusto de sal
- al gusto de vinagre

- al gusto de aceite de oliva

## Pasos

- 1** Para realizar esta receta vamos a utilizar una variedad de lechuga que se cultiva en verano en los huertos de nuestra zona recientemente. Se llama maravilla de verano.



- 2** En primer lugar ponemos las hojas de lechuga cortada en trozos una vez lavadas y secas en la base del plato donde vayamos a montar la ensalada.



- 3** A continuación ponemos el tomate pelado y partido en trozos, al igual que el pepino pelado y hecho rodajas. Añadimos la cebolla cortada en rodajas. En este momento aliñamos con sal, aceite y vinagre al gusto.



- 4** Por último, colocamos sobre el conjunto los trozos de salmón. Ya tenemos preparada una ensalada muy sencilla y apetitosa.



## Observaciones o consejos

La conserva de salmón la he hecho casera. Si hemos comprado un salmón entero, es una buena manera de aprovechar los trozos cercanos a la cabeza de los que no se pueden sacar rodajas. Para hacer la conserva, echamos medio vaso de aceite de oliva en una cacerola, medio vaso de vinagre, una hoja de laurel, unos granos de pimienta, 4 o 5 dientes de ajo, sal al gusto y ponemos al fuego. Cuando empiece a hervir echamos los trozos de salmón con piel y todo y dejamos que se hagan en el escabeche. A continuación añadimos un poco de agua y dejamos hervir 10 minutos. Cuando se ha enfriado, sacamos los trozos de salmón y los limpiamos bien de pieles y espinas. Los colocamos en un recipiente echamos sobre ellos el caldo sobrante bien colado. De esta manera se nos conserva durante mucho tiempo en la nevera.

## Autor

Matilde Linares

