## Receta de Ensalada De Ahumados Con Hojaldre

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de ensalada de ahumados, y puesto que tenemos un tiempo bastante caluroso, esta receta es una de las más apropiadas en vuestras comidas o cenas.

## Ingredientes

- Hojaldre (una placa)
- · Aceite de oliva
- Bacalao ahumado (un sobre)
- Salmón ahumado (un sobre)
- Anchoas ahumadas en aceite (una lata)
- Pimientos rojos y verdes asados
- Lechuga variada (una bolsa)
- · Aceitunas negras (diez o doce)
- Guindillas en vinagre
- · Vinagre de módena y Sal

## Modo de Preparación

- 1. Batir las aceitunas negras con un poco de aceite de oliva, dejar reposar la pasta y luego pasarla por un colador
- 2. Estirar el hojaldre y partirlo en cuadrados.
- 3. Meter al horno para que se haga y después reservarlo.
- 4. Asar los pimientos, pelarlos y partirlos en tiritas.
- 5. Limpiar de pepitas las guindillas y partirlas en aros pequeños.
- 6. Cortar los ahumados en tiritas y poner las anchoas en agua un rato. Después secarlas con un paño.
- 7. En una fuente, colocar los trozos de hojaldre y encima poner las tiras de pimientos, la lechuga con un poco de sal y encima los ahumados y las guindillas.
- 8. Regar todo con la masa del aceite con las aceitunas y el vinagre de módena al gusto y... buen provecho!!!