



Ensalada de panceta crujiente con frambuesas

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 1 hora

Para 6 personas

- He utilizado la panceta de La Despensa de Soria, de excelente calidad.
- Como la panceta es grasa, la combinación con la frescura de las lechugas y la acidez de las frambuesas hacen del conjunto una buenísima ensalada.
- El vinagre de frambuesa lo puedes encontrar en las tiendas gourmet.

Ingredientes:

600 gr. de panceta

2 cucharadas de salsa de soja

3 cucharadas de aceite de oliva

1/2 cucharadita de cuatro especias

1 limón

lechugas variadas

1 cucharada de vinagre de frambuesa

3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

sal y pimienta negra recién molida

200 gr. de frambuesas

Corta la carne en cuadros no muy grandes, coloca en bol con el aceite, la soja, el limón, y las cuatro especias. Marina 1 hora.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca en una fuente de horno y hornea a 210° durante 45 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Retira y mantén caliente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Aliña las lechugas con el vinagre, aceite, sal y pimienta, coloca en la fuente con las frambuesas alrededor y la panceta encima.



Ensalada de panceta crujiente con frambuesas



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>
