



https://www.mepillasguisando.com

ENSALADA DE CANÓNIGOS SALMON Y CEBOLLETA



INGREDIENTES:

1 Bolsa de Canónigos.

250 gr. de Salmón marinado.

- 2 Cebolletas tiernas.
- 1 Cestilla de Tomates cherri.
- 3 Cucharadas de Miel.
- 2 Cucharadas de Mostaza.

Sal.

ELABORACIÓN:

Lavamos los canónigos y los tomates, cortamos por la mitad los tomates y reservamos. Cortamos la cebolleta en juliana. Mezclamos la miel y la mostaza con un poquito de sal. Montamos el plato poniendo primero una cama de canónigos, lonchas de salmón, los tomates y la cebolleta. Aliñamos con la mezcla de la miel y la mostaza. Servimos fría.