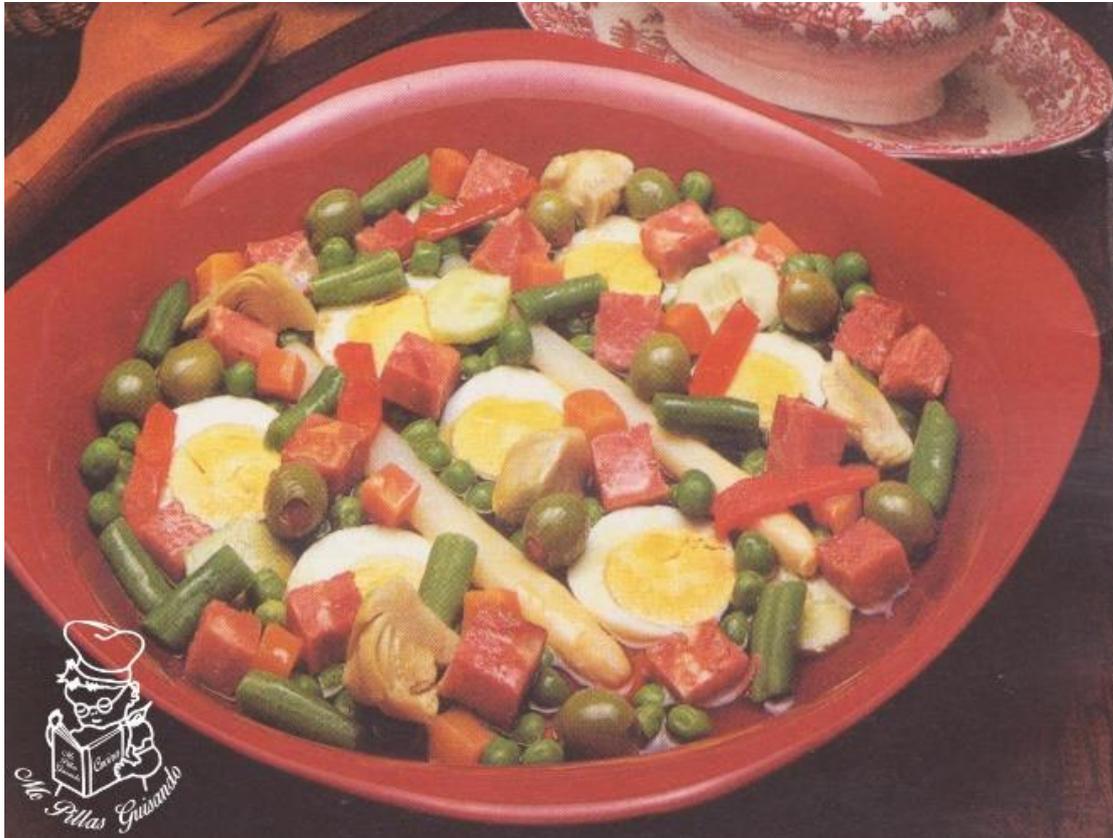




<https://www.mepillasquisando.com>



1267 - ENSALADA AMERICANA DE MAGRO



INGREDIENTES:

- 1 Lata de Magro de Cerdo.
- 1 Latilla de Guisantes.
- 1 Lata de Corazones de Alcachofa.
- 50 gr. de Judías verdes cocidas.
- 1 Bote de Espárragos blancos.
- 1 Latilla de Pimientos del Piquillo.
- 1 Latilla de Aceitunas rellenas.
- 8 Cebollitas encurtidas.
- 8 Pepinillos encurtidos.
- 1 Zanahoria en vinagre.
- 1 Limón (el zumo).
- 2 Huevos cocidos.
- Sal y Pimienta molida.
- Aceite de oliva y Vinagre.

ELABORACIÓN:

Partimos el magro en trocitos. Escurremos todas las verduras y las troceamos (al gusto), reservamos los espárragos para decorar. Hacemos aparte una salsa con el aceite, vinagre, zumo de limón, sal y pimienta molida. Mezclamos las verduras, aliñamos con la salsa y decoramos con el huevo duro y los espárragos.

FACEBOOK: Cocina Española Casera