

Ensalada templada de bacalao y gulas con vinagreta de fresas y kiwi



Elementos del invento:

- lechugas variadas
- 300 gr de bacalao salado
- 100 gr de gulas
- 5 fresas
- 1 kiwi
- 3 dientes de ajo

Elaboración de los elementos:

La víspera ponemos el bacalao en un recipiente con agua a fin de desalarlo. A las ocho horas cambiamos el agua y ocho horas después cambiamos el agua por leche. Escurrimos y reservamos.



Cortamos las fresas y el kiwi en dados pequeños y azucaramos a fin de que suelten el jugo, dejamos reposar durante una hora.

Freímos un ajo laminado junto con las gulas, reservamos. Freímos el resto de ajos laminados y dejamos enfriar.

Montaje: disponemos las lechugas en la fuente, salamos al gusto. En el centro disponemos las gulas y con la ayuda de una cuchara repartimos el ajo con el aceite. Distribuimos el bacalao y por último repartimos la vinagreta.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>