

TODO ENSALADAS.COM

Ensaladas festivas | Ensalada de aguacate con arroz y tortilla

Ingredientes

- 1/2 aguacate
- 1/4 lechuga
- 1/4 escarola rizada
- 1/4 de tortilla de patatas
- 90 gr. de arroz
- 2 lonchas jamón cocido
- Sal y Aceite de oliva

*1 raciones



Preparación

- 1.** Lavar la lechuga y la escarola con abundante agua. Cortamos las hojas y las repartimos en el plato.
- 2.** Pelamos el aguacate, lo cortamos por la mitad y le quitamos el hueso. Lo ponemos en el medio del plato encima de las hojas.
- 3.** Poner a hervir el arroz unos 15 minutos, lo sacamos y se escurre para quitarle el agua. Lo ponemos dentro del aguacate.
- 4.** Cortamos las lonchas de jamón cocido en pequeños cuadraditos y los disponemos por encima de la ensalada. Cortamos también la tornilla en tiras y las repartimos en el plato.
- 5.** Finalmente aliñamos la ensalada con aceite de oliva y sal.