



Hoy comemos con ...

Ensalada de garbanzos y bacalao con espinaca fresca y vinagreta de hongos

Ingredientes(4 personas)

200 gr de garbanzos cocidos
200 gr de espinacas frescas
200 gr de bacalao

Para la vinagreta de hongos

1 hongo de 250 gr edulis a ser posible
40 gr de vinagre de Módena
40 cl de aceite de oliva
Sal al gusto

Para hacer la vinagreta, dorar las láminas de hongo con un poco de aceite. Picarlas en forma de dados y mezclarlas con el resto de los ingredientes. Reservar.

Templar los garbanzos y hornear el bacalao. Es conveniente dejarlo poco hecho. A continuación se sacan unas láminas de bacalao y se reserva.

Presentación:

Colocamos un molde redondo, cubrimos el fondo con los garbanzos y encima colocamos la espinaca. Alrededor se ponen las láminas de bacalao. Se aliña con la vinagreta, se retira el molde y se sirve.

Receta cedida por ...Javier Sáenz (Hostal Los Nogales)