
Ensalada de ulte (hUILte) con salmón

(Para 10 personas)



INGREDIENTES

- 1 kilo de filete de salmón
- 2 tazas de ulte (hUILte) cocido (cortado en dados)
- 1 kilo de espinacas
- 2 cebollines (cortados en aros)
- 2 pimientos rojos
- 4 huevos (cocidos)
- 2 limones (jugo)
- 3 cucharadas de aceite
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Corte el salmón en cubos de 1x1 cm y cocínelos al horno fuerte por 5 minutos, agregando un poco de agua en la bandeja, no es necesario condimentar, enfríe y refrigere.

Limpie y desinfecte las espinacas, retirando los tallos y dándoles un corte irregular a sus hojas. Retire la piel de los pimientos y sus semillas, córtelos en tiras delgadas y cortas.

En una fuente para ensaladas disponga de todos los ingredientes, agregue el jugo de limón, aceite y sazone a gusto, mezcle todos los ingredientes en forma suave, por último incorpore los huevos duros cortados en forma de diente de ajo.

Se puede utilizar como plato de fondo.