



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 25 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1 Escarola
- 250 grs. de Atún en escabeche.
- 250 grs. de Cebolla tierna.
- 50 Olivas Mollar de Cieza.
- 2 Huevos duros.
- 2 Melocotones de Cieza.
- 6 cucharadas de Aceite.
- 2 cucharadas de Vinagre.
- Sal (al gusto).
- Pimienta (al gusto).

ELABORACIÓN:

Se desprenden las hojas de la escarola y se desmenuzan un poquito; se lavan y se escurren bien, colocándolas en una fuente. Se lavan bien los melocotones, se pelan y trocean, repartiéndolos por encima de la escarola. Se añade el atún troceado, se espolvorea con sal y pimienta, y se adorna con la cebolla tierna y muy picada. Por encima de la ensalada se distribuyen las olivas y los huevos duros, cortados en cuartos. Se rocía toda la ensalada con el aceite y el vinagre, previamente mezclado.

DIFICULTAD: BAJA

(Dicho popular)

Al campo vas, de lo que lleves comerás.