

Ensalada de Tomates y Salami



Ingredientes

- 1 cucharada de jugo de limón.
- 1 cucharada de finamente perejil picado.
- 1 cucharada de albahaca fresca picada (o 1 cucharadita de albahaca seca)
- 1 diente de ajo mediano
- ½ cucharadita de cáscara de limón rallada
- 1/3 de taza de aceite de Oliva
- 150 gr. de salami Milanés u otro de tu preferencia.
- 3 tomates grandes cortados en rebanas

Preparación

- Paso 1: Prepararemos la vinagreta de la siguiente manera: En la licuadora se añadirá perejil, la concha y el jugo de limón, la albahaca, ajo, sal y pimienta.
- Paso 2: Mientras se mezclan los ingredientes ir agregando el aceite de oliva poco a poco hasta obtener una mezcla homogénea. Reservar en la nevera.
- Paso 3: En un refractario o plato de servir colocar una capa de tomates y encima el salami.
- Paso 4: Verter sobre el tomate y el salami la vinagreta de forma abundante.

Sal y pimienta al gusto.

Si tienes suficiente tomates y salami puedes hacer una nueva capa y bañarla con la vinagreta.

Paso 5: Dejar reposar en la nevera por lo menos 2 horas y si es posible de un día para otra.

NOTA: Cuando sirvo esta receta yo preparo dos recetas de vinagreta de tal manera que, una la vierto sobre la ensalada y la otra la pongo en la mesa para aquellos que les gusta salsa extra.

Programando la vida