

**Gallina Blanca**  
**te presenta las**  
**ensaladas más**  
**apetecibles para**  
**este verano.**



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

ensaladas

Crujiente con ensalada mar y montaña  
Ensalada agrídulce con col, sésamo, manzana y nueces  
Ensalada a la francesa  
Ensalada alsaciana  
Ensalada aromática con pollo  
Ensalada bicolor con salsa de mostaza  
Ensalada con aguacate, ahumados y nueces  
Ensalada con frutas y champiñones  
Ensalada con huevo y queso  
Ensalada con manzana, nueces y queso  
Ensalada con romesco  
Ensalada con uva y aguacate  
Ensalada de alubias (l'empedrat)  
Ensalada de arroz  
Ensalada de arroz y caballa  
Ensalada de bacalao con pomelo  
Ensalada de berros con vinagreta de miel  
Ensalada de bonito en escabeche y quínoa  
Ensalada de boquerones  
Ensalada de boquerones marinados  
Ensalada de brócoli y pasta  
Ensalada de brotes de soja y alfalfa  
Ensalada de codornices escabechadas  
Ensalada de cogollos con cebollas tiernas  
Ensalada de cogollos y orejones con vinagreta dulce  
Ensalada de col y frutos secos  
Ensalada de conejo  
Ensalada de cuscús con melocotones y fresas  
Ensalada de endibias con rúcula y orejones  
Ensalada de espárragos y patata con salsa de anchoas  
Ensalada de espinacas y jamón de pato  
Ensalada de espinacas y queso de cabra con vinagreta de miel  
Ensalada de espirales con atún y gambas  
Ensalada de fresones con rúcula y parmesano  
Ensalada de fresones y jamón  
Ensalada de frutas y salmón  
Ensalada de gambas y escarola  
Ensalada de habas  
Ensalada de hortalizas  
Ensalada de judías verdes a la vinagreta  
Ensalada de judías y bacalao  
Ensalada de lacitos a la alemana  
Ensalada de lentejas  
Ensalada de lentejas y salchichas



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

Ensalada de macarrones  
Ensalada de margaritas en tomates  
Ensalada de pajaritas  
Ensalada de pasta con manzana  
Ensalada de pasta el pavo  
Ensalada de pimientos al horno  
Ensalada de pollo con nuestros amigos de la granja  
Ensalada de remolacha y queso  
Ensalada de rúcula con mango y queso azul  
Ensalada de tomate y queso fresco (I y II)  
Ensalada de verano con dos aliños  
Ensalada de verduras de temporada  
Ensalada fresca de tortellini  
Ensalada horiatiki con espirales  
Ensalada italiana a las finas hierbas  
Ensalada marroquí con pajaritas  
Ensalada mediterránea  
Ensalada niçoise con espirales  
Ensalada sevillana  
Ensalada tabbouleh con macarrones  
Ensalada templada  
Ensalada templada a la crema  
Ensalada templada con pescado  
Ensalada tibia de la Toscana con espirales  
Ensalada tibia de lenguado  
Ensalada tibia griega de queso con cintas bicolor  
Ensalada tibia levantina con margaritas y legumbres  
Ensalada tibia de pollo  
Ensalada valenciana con pajaritas  
Espirales con berenjenas y setas  
Tiburones salteados con espinacas y manzana  
Xató de Sitges  
Xató del Vendrell  
Xató de Vilafranca  
Xató de Vilanova



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

ensaladas

## CRUJIENTE CON ENSALADA MAR Y MONTAÑA



### Ingredientes

lechugas variadas  
8 langostinos  
1 hoja de laurel

### Para los crujientes

1 huevo  
6 cucharadas de harina  
6 cucharadas de nata líquida  
2 lonchas de jamón serrano

### Para las setas marinadas

1/2 kg. de niscalos pequeños  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**  
1 cebollita  
1 dl. (1/2 vaso) de vinagre de vino blanco  
1 dl. (1/2 vaso) de agua  
1 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
3 ó 4 granos de pimienta  
1 clavo de especia  
1/2 cucharadita de azúcar  
1 cucharada e aceite de oliva

### Preparación

Limpiar las setas, sazonar con ½ pastilla **AVECREM VERDURAS**, desmenuzada, y saltearlas en una sartén con el aceite y la cebollita picada durante 10 minutos. Trasladarlas a un bol y reservarlas. Aparte, colocar una sartén al fuego con el vinagre y el resto de los ingredientes y dejar reducir el líquido a la mitad. Verterlo sobre las setas y dejarlas marinar durante 2 horas.

Preparar los crujientes: introducir todos los ingredientes en un bol y batirlos. Dejarlos reposar durante 2 horas y extender la masa resultante con un pincel sobre una superficie antiadherente formando rectángulos. Espolvorear cada rectángulo con el jamón cortado en tiritas finas y las semillas de sésamo. Cocer los crujientes en el horno, precalentado a 180° C, durante 8 minutos.

Cocer los langostinos en agua hirviendo salada y la hoja de laurel durante 4-5 minutos, escurrirlos y pelarlos. Montar el plato colocando en el fondo un crujiente, encima un puñado de lechugas variadas, dos langostinos y otro crujiente. Repartir por encima algunas setas marinadas y aliñar el plato con su propia vinagreta. Servir enseguida.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA AGRIDULCE CON COL, SÉSAMO, MANZANA Y NUECES



### Ingredientes

1/2 col rizada pequeña  
1/2 col lombarda pequeña  
2 manzanas rojas  
2 cucharadas de sésamo  
1 cucharadita de comino  
3 cucharadas de nueces troceadas  
100 gr. de queso Emmental  
1 limón

### Para el aliño:

1 diente de ajo  
1/2 cucharadita de miel  
1/2 cucharadita de mostaza  
2 cucharadas de vinagre balsámico  
1/2 taza de aceite de oliva  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**  
pimienta

### Preparación

Para preparar el aliño: disponer en un recipiente hondo el diente de ajo pelado, ½ pastilla **AVECREM VERDURAS** desmenuzada y pimienta, la miel, la mostaza y el vinagre y mezclar. Al final, agregar el aceite de oliva sin dejar de remover bien con un tenedor. Reservar la vinagreta aparte y, mientras, sobre una madera y con un cuchillo afilado cortar el queso Emmental en dados pequeños. Reservar.

Luego, en un bol aparte, mezclar bien las dos cucharadas de sésamo con la cucharadita de comino. Cortar la col rizada y la col lombarda en juliana finita, utilizando un cuchillo grande y afilado, y lavarlas. Escurrirlas y reservar. A continuación, lavar las manzanas, cortarlas en dados y rociar con limón para que no ennegrezcan.

Colocar las coles en una ensaladera junto con las manzanas, el queso, las nueces troceadas y el sésamo mezclado con el comino. Aliñar con la vinagreta, mezclar y servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA A LA FRANCESA



### Ingredientes

1 escarola  
250 gr. de higadillos de pollo  
una pizca de **SAZONADOR AVECREM POLLO**  
1 cucharada de vinagre  
1 cucharada de mostaza  
1/2 taza de aceite de oliva  
pimienta y sal

### Preparación

Limpiar la escarola, lavarla y secarla bien con una centrifugadora. Trocear sus hojas y colocarlas en un plato de presentación.

Verter la mitad del aceite en un bol, añadir el vinagre, la mostaza y una pizca de **SAZONADOR AVECREM POLLO** y pimienta y mezclar bien. Lavar los higadillos, secarlos con papel absorbente de cocina y trocearlos.

Dorar los en una sartén con el resto del aceite caliente, a fuego vivo y tapados, durante 5 minutos, sazonarlos con Avecrem Pollo y darles la vuelta a media cocción.

Aliñar la escarola con la vinagreta preparada y distribuir encima los higadillos bien calientes. Servir enseguida.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA ALSACIA



### Ingredientes

3 patatas  
6 salchichas de frankfurt  
2 manzanas  
3 pepinillos en vinagre  
1 limón  
4 cucharadas de nata  
4 cucharadas de aceite  
2 cucharadas de mostaza  
vinagre  
1 pellizco de **AVECREM POLLO**

### Preparación

Hervir las patatas con la piel y con una pizca de **AVECREM POLLO**. Pelarlas y cortarlas a dados. Rociarlas con aceite y un chorrito de vinagre y reservar.

Pelar las manzanas, cortarlas en trocitos y rociarlas con zumo de limón. Cortar las salchichas y los pepinillos a trozos.

Mezclar lo todo y reservar en la nevera hasta el momento de servir. Mezclar la mostaza con la nata y servir aparte.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA AROMÁTICA CON POLLO



### Ingredientes

1 pechuga de pollo  
200 gr. de hojas ensalada variada  
1 penca de apio  
1 pimiento rojo  
150 gr. encurtidos variados  
(zanahoria, coliflor, pepinillo, cebollitas...)  
1 ramita de perejil  
1 y 1/2 cucharadita de curry en polvo  
5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
1 pastilla de **AVECREM POLLO BAJO EN SAL**  
pimienta

### Preparación

Sazonar el pollo con una pastilla **AVECREM POLLO** desmenuzada y untarlo con unas gotas de aceite. Limpiar el apio, retirando las fibras gruesas, lavarlo y cortarlo en rodajas. Limpiar también el pimiento, quitando las semillas y los nervios blancos, y cortarlo en cuadraditos.

Colocar el pollo y las verduras en una fuente refractaria, y regarlas con un hilo de aceite. Asarlos en el horno precalentado a 180°, durante unos 25-30 min. Dar la vuelta al pollo de vez en cuando para que se haga por todos los lados.

Dejar enfriar el pollo y las verduras. Lavar las hojas de ensalada y colocarlas en 4 platos llanos. Añadir el pollo cortado en dados, el apio y el pimiento y los encurtidos escurridos.

Mezclar el resto del aceite con una cucharadita de curry, un poco de perejil muy picado, sal y pimienta. Batir hasta obtener una salsa emulsionada y regar con ella la ensalada. Espolvorear el resto del curry y servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## ENSALADA BICOLOR CON SALSA DE MOSTAZA



### Ingredientes

2 endibias  
1/2 lombarda pequeña  
20 gr. de piñones pelados  
2 cucharadas aceite de oliva o aceite de nuez  
1 cucharada de vinagre de Módena  
1 cucharadita de mostaza  
Zumo de 1/2 limón  
1 manojito de perejil  
pimienta  
una pizca de **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**.

### Preparación

Limpiar y lavar las endibias y la lombarda. Reservar 4 hojas de está última, para servir la ensalada, y cortar lo demás en tiras finas. Ponerlas en una ensaladera y regarlas con el zumo de limón.

Remover y dejar en la nevera unos 30 min. mínimo.

En un cuenco, mezclar, el aceite, el vinagre y la mostaza. Batir con el tenedor hasta obtener una salsa emulsionada, sazonar con **AVECREM FINAS HIERBAS**, y regar las verduras con esta vinagreta.

Tostar ligeramente los piñones, en una sartén sin grasa. Repartir la ensalada en las hojas de lombarda reservadas y disponer los piñones por encima. Lavar el perejil y picar muy finas las hojas. Espolvorear la ensalada con él y servirla.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA CON AGUACATE, AHUMADOS Y NUECES



### Ingredientes

1 cogollo de lechuga 1 escarola  
1 tronco de apio tierno  
1 pepino  
1 aguacate  
400 gr. de ahumados (salmón, arenque, anchoas, trucha..)  
1 tacita de nueces troceadas  
el zumo de 1 limón

### Para la vinagreta:

1/2 cucharadita de miel  
1/2 cucharadita de mostaza  
1 diente de ajo  
1 cebolleta tierna  
1 vasito de aceite de oliva  
1 chorrito de vinagre balsámico  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**  
pimienta

### Preparación

Lavar y secar bien las hojas de lechuga y las de escarola. Seguidamente, cortarlas con las manos en trozos pequeños y colocarlas en un bol hondo y lo suficientemente grande para ir añadiendo el resto de los ingredientes de la ensalada.

Preparar la vinagreta para el aliño en un recipiente de cristal. Introducir un diente de ajo pelado, la media cucharadita de mostaza, la miel, una pizca de **AVECREM VERDURAS** y pimienta y el vinagre. A continuación, tapar el tarro y agitar con fuerza.

Pelar la cebolleta y cortarla en aros pequeños. Añadirla a la vinagreta junto con el aceite de oliva. Volver a agitar para que emulsione. Limpiar y cortar el tronco de apio y el pepino en finas rodajas y agregarlas a la ensalada.

Cortar el aguacate en dados pequeños, rociarlos con el zumo de limón para que no ennegrezcan y añadirlos a la ensalada. Incorporar los ahumados cortados en tiritas y las nueces. Por último, aliñar con la vinagreta.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA CON FRUTAS Y CHAMPIÑONES



### Ingredientes

250 gr. de champiñones  
2 manzanas  
50 gr. de nueces  
2 patatas  
1 rama de apio  
1 escarola

### Para el aliño:

8 cucharadas de aceite de oliva  
3 cucharadas de vinagre de vino  
1 cucharadita de mostaza  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**  
pimienta

### Preparación

Para la vinagreta: mezclar el **AVECREM VERDURAS** y pimienta, la mostaza y el vinagre y emulsionar con el aceite. Lavar los champiñones y, si son grandes, partarlos en 2 ó 4 trozos.

Cubrir los champiñones con la vinagreta y dejarlos macerar mientras se va preparando la ensalada. A continuación, lavar la rama de apio y cortarla en rodajitas.

Hervir las dos patatas con su piel durante unos 15 minutos. Una vez cocidas, dejarlas enfriar y, a continuación, pelarlas y cortarlas en dados pequeños.

Cortar la escarola y las manzanas en trocitos. Mezclar todos los ingredientes en una ensaladera, aliñar con la vinagreta y adornar la ensalada con las nueces.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA CON HUEVO Y QUESO



### Ingredientes

4 alcachofas  
1 hinojo  
150 gr. de champiñones  
1 manojito de rábanos  
2 huevos  
150 gr. queso manchego semicurado  
2 cucharadas aceite de oliva virgen  
1 limón  
una pizca de **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**  
Para acompañar: 1 tacita mayonesa

### Preparación

Cocer los huevos durante unos 10 minutos en agua con sal. Refrescarlos en seguida con agua fría. Pelarlos y dejarlos enfriar. Limpiar las alcachofas, retirarles las hojas exteriores y el tallo, dejando únicamente los corazones. Lavarlas y cocerlas durante 20 minutos en agua con sal y un chorro de de zumo de limón.

Retirarlas, dejarlas enfriar y cortarlas en cuartos. Limpiar los rábanos, lavarlos bien y partarlos en rodajas muy finas, sin pelarlos. Reserva uno para decorar al final. Limpiar el hinojo, lavarlo bien y cortarlo también en tiras finas. Limpiar los champiñones, retirando la parte terrosa del tallo, lavarlos y cortarlos en láminas.

Calentar el aceite en una sartén e incorporarlos. Sazonar con **AVECREM FINAS HIERBAS** y saltearlos durante 5 minutos, removiendo a menudo con una cuchara de madera. Escurrirlos y dejarlos templar. Mezclar todas las hortalizas preparadas en una ensaladera. Cortar el queso en dados y añadirlo. Partir los huevos en rodajas y colocarlos por encima.  
Disponer 2 cucharadas de mayonesa en el centro de la ensalada y espolvorear con sazónador Avecrem Finas Hierbas



**Gallina Blanca**



## ENSALADA CON MANZANA, NUECES Y QUESO



### Ingredientes

5 lonchas queso emmental  
3 manzanas rojas  
1/2 limón  
2 pencas de apio blanco  
60 gr. nueces peladas  
1/2 cucharadita de cominos  
4 cucharadas aceite de oliva virgen extra  
una pizca de **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**

### Preparación

Limpia el apio, retirando las hebras gruesas del tronco, lavarlo bien y cortarlo en rodajitas. Reservar las hojas para la decoración del plato al final.

Lavar y secar las manzanas. Cortarlas a cuartos, descorazarlas y partirlas en dados pequeños. Exprimir el limón y regarlas con el zumo para evitar que se ennegrezcan.

Trocear ligeramente las nueces y mezclarlas, en una fuente, con los trozos de manzana y el apio en rodajas. Cortar el queso en tiritas finas e incorporarlo también a la ensalada.

Espolvorea la ensalada con el comino, sazonar con **AVECREM FINAS HIERBAS** y regar todo con el aceite. Remover con cuidado y, antes de servirla, decorar el borde de la fuente con las hojitas de apio reservadas.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



ensaladas

## ENSALADA CON ROMESCO



### Ingredientes

1 escarola  
2 dientes de ajo  
1 ñora  
100 gr. de avellanas  
1 guindilla  
aceite de oliva  
vinagre  
1 pizca **AVECREM POLLO BAJO EN SAL**

### Preparación

Freír en una sartén con aceite, el pimiento sin semillas (la ñora), la guindilla, las avellanas y los ajos.

Sacar de la sartén y poner en un mortero, machacándolo todo hasta conseguir una pasta fina.

Agregar el vinagre y el aceite de freír las avellanas. Sazonar con **AVECREM POLLO BAJO EN SAL** y batir para que quede todo bien mezclado.

Limpiar la escarola y escurriarla bien. Mezclarla con la salsa y dejar reposar antes de servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA CON UVA Y AGUACATE



### Ingredientes

Lechugas variadas (escarola, hierba de los canónigos, achicoria)  
12 granos de uva blanca  
12 granos de uva negra  
1 cucharada de pipas de girasol  
2 aguacates  
el zumo de 1 limón

### Para el aliño:

1 cebolleta  
2 cucharaditas de vinagre  
1 cucharada de mostaza de Dijon  
1 cucharadita de miel  
6 cucharadas de aceite de oliva  
pimienta blanca  
**una pizca de AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Preparar el aliño: mezclar el vinagre con una pizca de **AVECREM VERDURAS** y pimienta, añadir la miel, la mostaza y el aceite, y batir enérgicamente hasta emulsionar la salsa. Incorporar la cebolleta picada y reservar.

Lavar y secar las lechugas, y cortarlas con las manos en trozos regulares. Lavar los granos de uva, partíroslos por la mitad y eliminar las semillas. Pelar los aguacates, cortar la pulpa en dados y rociarlos con el zumo de limón para que no se oxiden.

Disponer las lechugas en una ensaladera, repartir por encima los dados de aguacate, las uvas y las pipas de girasol. Aliñar con la vinagreta preparada y servir enseguida.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE ALUBIAS (L'EMPEDRAT)



### Ingredientes

- 1 kg. alubias blancas
- 2 tomates de ensalada
- 1 pimiento verde
- 2 huevos duros
- 1 cebolla
- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 1 cucharadita **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**
- 2 cucharadas vinagre
- 50 g. aceitunas sin hueso
- 200 g. atún en aceite
- 50 g. anchoas en aceite

### Preparación

Poner las alubias a remojar el día anterior. Al día siguiente, colocarlas en una olla con abundante agua y dejar hervir a fuego lento hasta que estén tiernas. Una vez hervidas, apartar del fuego, escurrir bien y dejar enfriar.

Colocar las alubias ya frías en una fuente. En un bol echar el tomate cortado en trocitos pequeños y el pimiento y la cebolla finamente picados. Añadir el atún desmigado y los huevos duros cortados en taquitos.

Añadir el aceite, el vinagre, 1 cucharadita **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**, remover con cuidado hasta que esté bien mezclado. Verter esta mezcla sobre las alubias y decorar con las aceitunas y los filetes de anchoa. Colocar la fuente en el frigorífico hasta el momento de servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## ENSALADA DE ARROZ



### Ingredientes

200 gr. de arroz largo  
½ melón pequeño  
50 gr. de maíz dulce  
½ lechuga picada  
200 gr. de gambas peladas y cocidas

#### Salsa al Roquefort:

**1 sobre de SALSA ROQUEFORT DE GALLINA BLANCA**

#### Salsa a la Mostaza:

2 cucharadas de mostaza  
100 cc. de crema de leche  
2 cucharadas de azúcar  
1 copita de coñac  
2 cucharadas de mayonesa

### Preparación

Cocer el arroz al dente y refrescar bajo el grifo. Limpiar y trocear la lechuga y hacer bolitas con el melón. Mezclar todo con el maíz y las gambas.

Para la **SALSA ROQUEFORT DE GALLINA BLANCA**, seguir las instrucciones del sobre.

Para la Salsa a la mostaza, mezclar en la batidora todos los ingredientes de la receta.

Servir la ensalada con las dos salsas en salseras aparte.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE ARROZ Y CABALLA



### Ingredientes

1 taza grande de arroz blanco hervido  
1 lata de caballa en aceite  
8 pepinillos en vinagre  
2 cucharadas de mayonesa  
el zumo de limón  
1 cucharada de salsa ketchup  
**½ pastilla AVECREM VERDURAS.**  
unas hojas de lechuga

### Preparación

Picar los pepinillos. Lavar y secar las hojas de lechuga, y trocearlas.

Mezclar la mayonesa con la salsa ketchup y el zumo de limón, sazonar con **½ pastilla AVECREM VERDURAS** desmenuzada.

Amalgamar el arroz blanco y la caballa desmenuzada, los pepinillos y la salsa preparada.

Distribuir la ensalada en los platos, dándole forma con la ayuda de un aro de metal o un bol, y completar con las hojas de lechuga troceadas.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE BACALAO CON POMELO



### Ingredientes

- 1 bolsa de lechuga variada
- 200 gr. de bacalao desmigado desalado
- 2 pomelos rojos
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- pimienta
- ½ pastilla **AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Lavar la lechuga, escurrirla y secarla bien. Pelar los pomelos al vivo con la ayuda de un cuchillo bien afilado, y retirar los gajos también al vivo, evitando la membrana que los recubre, con un plato debajo para recoger el zumo que desprenden. Exprimir con la mano el zumo que pueda quedar en las membranas.

Separar el bacalao en tiras si estuviese muy entero y secarlo con papel absorbente.

Introducir en un bol, la mostaza, el vinagre, un par de cucharadas del jugo de pomelo, ½ pastilla **AVECREM VERDURAS** desmenuzada, pimienta, mezclar y verter el aceite en hilo sin dejar de remover con un tenedor para que se emulsione.

Repartir la lechuga variada en 4 boles, agregar los trozos de bacalao y los gajos de pomelo y rociar con la vinagreta preparada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE BERROS CON VINAGRETA DE MIEL



### Ingredientes

1 caja de berros  
300 gr. de cerezas

#### Para la vinagreta:

3 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de miel  
1 cucharada de vinagre  
**½ pastilla AVECREM VERDURAS**  
pimienta

### Preparación

Limpiar los berros, lavarlos y escurrirlos bien. Repartirlos en 4 platos hondos individuales.

Lavar las cerezas, retirarles los tallos, deshuesarlas y agregarlas partidas por la mitad a los platos con los berros.

Introducir la miel y el vinagre en un bol y agitarlos con una cuchara para disolver bien la miel. Sazonar con **½ pastilla AVECREM VERDURAS desmenuzada**. Verter el aceite en hilo y remover los ingredientes para emulsionar la salsa y condimentar la ensalada con la vinagreta.

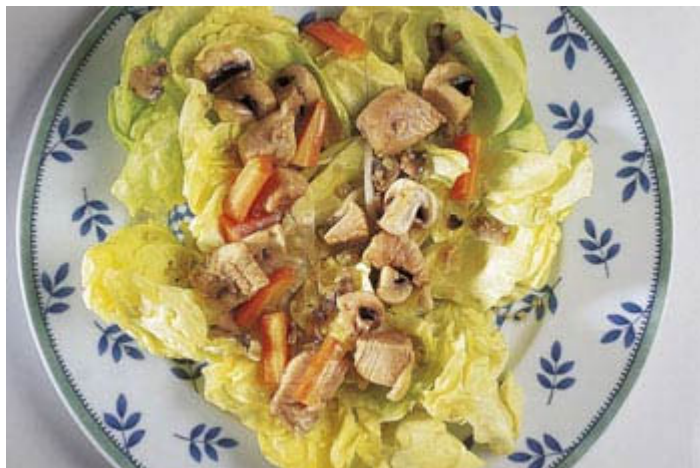


**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE BONITO EN ESCABECHE Y QUINOA



### Ingredientes

1/2 lechuga  
50 gr. de quínoa  
250 gr. de champiñones  
3 cucharadas de aceite de oliva  
pimienta

### Para el escabeche:

1/2 kg. de bonito fresco  
**1 pastilla de AVECREM PESCADO**  
2 zanahorias  
1 hoja de laurel  
1 ramita de tomillo  
1 vaso de aceite de oliva  
1/2 vaso de vinagre  
una cucharadita de pimienta negra en grano

### Preparación

Para este plato se necesitarán 500 g de bonito, pero puede comprarse un pescado entero y congelar el resto. Lavar y limpiar el bonito, y abrirlo por la mitad. Secarlo con papel absorbente, retirarle la espina central y separarlo en filetes. Cortar cada filete en dados y sazonar con **1 pastilla de AVECREM PESCADO desmenuzada**.

Preparar el escabeche de bonito. Disponer en una cazuela los granos de pimienta, el laurel, el romero y las zanahorias troceados. Cubrir con el aceite y el vinagre, calentar y añadir los dados de bonito. Remover, retirar del fuego y dejar enfriar en el mismo aceite. Cocer la quínoa en agua hirviendo con sal durante 12-15 minutos. Escurrirla, refrescarla con agua fría y escurrirla de nuevo. Añadir la quínoa, rehogar 1 minuto, retirar del fuego, salpimentar y dejar enfriar. Saltear los champiñones fileteados, con la quínoa hervida.

Repartir las hojas de lechuga en los platos. Agregar los champiñones con quínoa, los dados de bonito y un poco de zanahoria. Aliñar con el jugo del escabeche y servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE BOQUERONES



### Ingredientes

16 boquerones  
4 patatas medianas  
200 gr. de judías verdes  
**2 pastillas de AVECREM VERDURAS**  
1 vasito de vinagre  
1 limón  
1 vasito de aceite de oliva  
1 escalonia

### Preparación

En primer lugar conviene limpiar los boquerones. Retirarles la cabeza y la espina central, y separar los dos filetes. Pasar bajo el grifo de agua y colocarlos en un recipiente con el vinagre.

Lavar las judías, cortarlas en juliana y hervirlas con Aavecrem Verduras. Cocer las patatas también sazonadas con **2 pastillas de AVECREM VERDURAS desmenuzadas** y cortarlas en rodajas. Reservar los dos ingredientes hasta el final.

Extender los filetes en una fuente, cubrirlos con el aliño y dejar marinar durante 24 horas. Para servir, poner las patatas en un extremo de los platos y agregar las judías, colocar encima los boquerones y aliñar con la marinada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE BOQUERONES MARINADOS



### Ingredientes

400 gr. de boquerones frescos  
1 bolsa de lechugas variadas  
2 cucharadas de alcaparras  
2 cucharadas de aceitunas  
1 vaso de vinagre  
1 vaso de aceite de oliva  
un pellizco de **sazonador AVECREM AJO Y PEREJIL**  
1/2 limón  
Pimienta

### Preparación

Limpiar los boquerones, eliminar la cabeza, abrirlos en libro y retirar la espina central. Lavar los filetes, colocarlos en una fuente, cubrirlos con el vinagre y dejar que maceren durante 2 o 3 horas.

Pasado este tiempo, escurrir los boquerones del vinagre. Mezclar el aceite con un pellizco de **AVECREM AJO Y PEREJIL**. Rociar los boquerones con esta mezcla y reservar en el frigorífico.

Picar las alcaparras y exprimir el zumo del limón. Mezclar con 4 cucharadas de aceite de oliva y una pizca de sal.

Lavar las lechugas si no lo estuviesen, escurrirlas bien y repartirlas en 4 cuencos. Colocar encima los boquerones enrollados y las aceitunas. Aliñar con la vinagreta de alcaparras y servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE BRÓCULI Y PASTA



### Ingredientes

500 gr. de brócoli  
1 pastilla de **AVECREM VERDURAS**  
200 gr. de pasta de formato corto **EL PAVO**  
1 cebolla  
100 gr. de aceitunas negras  
1 pimiento morrón  
zumo de limón  
2 cucharadas de vinagre  
1 cucharada de perejil picado  
4 cucharadas de aceite y sal

### Preparación

Limpiar el brócoli, separarlo en ramilletes y cocerlos en agua con 1 pastilla de **AVECREM VERDURAS** y con el zumo de limón durante 25 minutos o hasta que estén tiernos pero no deshechos. Escurrirlos y dejarlos enfriar extendidos sobre un trapo de cocina.

Mientras, asar el pimiento sobre el fuego o en el horno. Pelarlo y cortarlo en tiras. Cocer la pasta **EL PAVO** en agua hirviendo salada hasta que esté al dente, escurrirla y dejarla enfriar.

Mezclar el perejil picado con una pizca de sal, el vinagre y el aceite. Pelar la cebolla y cortarla en rodajas.

En una ensaladera, mezclar los ramilletes de brócoli con la pasta, las tiras de pimiento, las rodajas de cebolla y las aceitunas negras. Aliñar con la vinagreta preparada y servir enseguida.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## ENSALADA DE BROTES DE SOJA Y ALFALFA



### Ingredientes

- 1 lechuga
- 1 tazón de brotes de soja
- 1 tazón de alfalfa
- 2 kiwis
- 20 uvas negras
- 1 cebolla tierna
- 20 tomatitos cherry
- 1 diente de ajo
- perejil
- cilantro fresco
- 1 cucharada de salsa de soja
- 2 cucharadas de zumo de limón
- aceite de oliva virgen
- 1 pastilla de AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Cortar la lechuga y la cebolla tierna en juliana y los tomates por la mitad. Disponer como base en una ensaladera. Añadir el kiwi cortado en rodajas, los brotes de soja, la alfalfa y las uvas.

Para elaborar la salsa lavar el perejil y el cilantro y majar en el mortero junto al ajo y el **1 pastilla de AVECREM VERDURAS** desmenuzada. Cuando se forme una pasta, añadir la salsa de soja, el zumo de limón y el aceite. Remover para que emulsione y reservar media hora para que se mezclen los sabores.

Servir la ensalada con la vinaoleta en una salsera aparte.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE CODORNICES ESCABECHADAS



### Ingredientes

- 1 bolsa de lechugas
- 4 codornices
- 3 cucharadas de cebollitas en vinagre
- 1 cucharadita de pimienta de colores
- 2 dientes de ajo
- 1 tacita de vinagre de Jerez
- 1 tacita de aceite de oliva
- pimienta
- 1 pastilla de **AVECREM POLLO BAJO EN SAL**

### Preparación

Limpiar las codornices, lavarlas y separar las pechugas y los muslos de la carcasa como si de un pollo se tratase. Eliminar las carcasas. Sazonar con 1 **pastilla de AVECREM POLLO BAJO EN SAL** desmenuzada, los trozos de codorniz y dorarlos en el aceite caliente con los ajos tiernos, hasta que cojan un color uniforme.

Agregar los granos de pimienta y las cebollitas escurridas, verter el vino y dejarlo reducir unos 5 minutos. Añadir el vinagre y cocer durante 12 minutos más, removiendo, de vez en cuando.

Dejar enfriar. Colocar las lechugas en el centro de 4 platos, disponer las codornices alrededor y rociarlo todo con el iuado de la cocción con sus aios y cebollitas.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# ENSALADA DE COGOLLOS CON CEBOLLAS TIERNAS



## Ingredientes

- 4 cogollos
- 1 manojo de cebollas tiernas (cebolletas)
- 100 gr. de aceitunas negras de Aragón
- 8 filetes de anchoas
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- pimienta
- 1 pastilla de **AVECREM VERDURAS**

## Preparación

Eliminar las hojas exteriores de los cogollos, en caso de que éstas estén estropeadas, no obstante, normalmente no es necesario y se pueden aprovechar enteros.

Si los cogollos son pequeños, cortarlos por la mitad a lo largo, y si son más grandes cortarlos en cuartos. Colocarlos en platos individuales o bien en una fuente de forma regular.

Colocar un filete de anchoa sobre cada trozo de cogollo. Pelar las cebollas tiernas, partirlas por la mitad a lo largo y cortarlas en rodajitas. Colocarlas en una escurridera y lavarlas bien bajo el grifo.

Rehogar la cebolleta en una sartén con 4 cucharadas de aceite a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que estén transparentes. Sazonar con **AVECREM VERDURAS** desmenuzada, agregar el vinagre balsámico y las aceitunas y cocer 2 minutos más. Repartir las cebolletas sobre los cogollos y servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



ensaladas

# ENSALADA DE COGOLLOS Y OREJONES CON VINAGRETA DULCE



## Ingredientes

4 cogollos  
2 remolachas  
6 orejones  
1 manzana  
50 gr. de queso Emmental  
3 cucharadas de maíz cocido  
2 cucharadas de semillas de sésamo  
1 cucharada de piñones  
el zumo de 1 limón  
1 cucharada de aceite de oliva

## Para la vinagreta:

6 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharadas de vinagre balsámico  
1/2 cucharadita de pimienta negra  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**  
1 cucharadita de miel

## Preparación

Cortar las hojas de las remolachas, lavarlas, colocarlas en una olla con agua hirviendo salada y cocerlas durante 30-40 minutos hasta que al pincharlas estén tiernas. Escurrirlas, cortarlas en tiras y reservarlas.

Preparar la vinagreta: introducir la miel en un bol, añadir el vinagre, ½ pastilla **AVECREM VERDURAS** desmenuzada y pimienta, mezclar y verter, poco a poco, el aceite, removiendo enérgicamente hasta que quede incorporado con el resto de los ingredientes. Reservarla mientras se prepara la ensalada.

Lavar la manzana, cortarla en dados, colocarla en una ensaladera y rociarla con el zumo de limón. Separar las hojas de los cogollos cortando con las manos las hojas grandes y dejando las pequeñas enteras. Colocarlas en la ensaladera con la manzana, la remolacha, el queso cortado en dados y los orejones troceados, y aliñar con la vinagreta.

Tostar los piñones y las semillas de sésamo en una sartén con una cucharadita de aceite durante 1 minuto y espolvorear con ellas y el maíz la ensalada. Servir enseguida.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE COL Y FRUTOS SECOS



### Ingredientes

- 1 col
- 2 manzanas rojas
- 1 zanahoria
- 8 dátiles sin hueso
- 4 cucharadas de nueces peladas
- 2 ramas de apio
- el zumo de 1 limón
- 4 cucharadas de yogurt
- sal y nuez moscada
- ½ pastilla **AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Retirar las hojas exteriores de la col, partirla por la mitad y eliminar el tronco central. Cortar la col en juliana, disponer las tiras en una fuente, espolvorear con sal y rociarlas con el zumo de 1/2 limón.

Pelar y rallar la zanahoria, y cortar las manzanas en dados. Regar la zanahoria y la manzana con el zumo de limón restante. Cortar el apio en rodajitas y los dátiles y las nueces en pequeños trozos.

Colocar las tiras de col en una ensaladera y añadir las manzanas, el apio y la zanahoria. Espolvorear al final los dátiles y las nueces. Mezclar el yogurt con una pizca de nuez moscada y sazonar con ½ pastilla **AVECREM VERDURAS** desmenuzada. Verter esta salsa sobre la ensalada o servirla en una salsera aparte.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE CONEJO



### Ingredientes

400 gr. de ensaladas variadas (escarola, lollo rosso, endibia, achicoria, etc.)

1 conejo tierno cortado en 6 trozos

50 gr. de mantequilla

1 cebolla

1 zanahoria

2 vasos de vino blanco seco

1 vaso de agua

2 tomates maduros

1 diente de ajo

1 atadito de hierbas aromáticas (laurel, tomillo, perejil)

1 trocito de canela en rama

1 trufa en su jugo

**1 pastilla de AVECREM CARNE**

pimienta

Para el aliño:

8 cucharadas de aceite de oliva

3 cucharadas de vinagre de Jerez

1 cucharada de mostaza suave

### Preparación

Rehogar el conejo sazonado con la **pastilla de AVECREM CARNE**, en la mantequilla, sin dorar.

Añadir la cebolla y la zanahoria cortadas finas y dorar. Verter el vino y el agua y cocer, hasta que reduzca un poco.

Agregar los tomates troceados, el ajo picado, la canela y el atadito de hierbas. Cocer 20 minutos y retirar el conejo. Deshuesar y cortar la carne en láminas. Reservar.

Colar los ingredientes de la cazuela, disponer el jugo en la cazuela y reducir hasta lograr como un jarabe. Entibiar y añadir el aliño. Mezclar con las varillas y rectificar de sal.

Lavar y trocear las lechugas, disponer en una ensaladera o platos individuales. Colocar el conejo encima con la trufa cortada en laminas. Rociar con la salsa y servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE CUSCÚS CON MELOCOTONES Y FRESAS



### Ingredientes

100 gr. de cuscús precocido  
2 melocotones fuertes  
200 gr. de fresas  
50 gr. de piñones  
2 manojos de espinacas tiernas  
1 ramita de menta fresca  
1 cucharadita de mantequilla y sal

### Vinagreta:

8 cucharadas de aceite de oliva  
3 cucharadas de vinagre  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**  
pimienta

### Preparación

Mezclar todos los ingredientes de la vinagreta procurando que quede un poco fuerte ya que el cuscús es más bien soso. Todo bien mezclado con ½ pastilla **AVECREM VERDURAS** desmenuzada.

Preparar el cuscús reblandeciéndolo, a partes iguales, en agua caliente con sal y añadirle la mantequilla ligeramente reblandecida.

Tostar los piñones en una sartén y reservar. Limpiar y cortar las hojas de espinacas, la menta, los melocotones y los fresas.

Mezclar todos los ingredientes en un bol, aliñar con la vinagreta preparada y reservar durante unos 30 minutos en el frigorífico. Al servir la ensalada, añadir los piñones y algunas ramitas de menta por encima.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE ENDIBIAS CON RÚCULA Y OREJONES



### Ingredientes

3 endibias  
1 manojo de rúcula  
2 pepinos pequeños  
6 orejones  
2 cucharadas de pipas de girasol

#### Para el aliño:

1 dl. (1/2 vaso) de aceite de oliva  
1 diente de ajo  
1 cucharadita de mostaza  
3 cucharadas de vinagre balsámico  
pimienta blanca  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Preparar la vinagreta colocando dentro de un recipiente el vinagre con ½ pastilla **AVECREM VERDURAS** desmenuzada y pimienta, agitar con las varillas para que se mezcle bien, añadir la mostaza y el aceite. Batir hasta emulsionar la salsa, agregar el diente de ajo entero pelado y reservar.

Cortar las endibias en rodajas un poco grandes. Lavar los pepinos, pelarlos si se desea y cortarlos en láminas finas. Lavar y secar las hojas de rúcula y cortarlas en trocitos regulares en caso de que sean de hoja grande. Por último, cortar los orejones en trozos pequeños. Reunir todos los ingredientes preparados en una ensaladera.

Introducir las pipas de girasol en una sartén sin condimento y tostarlas ligeramente. Eliminar el ajo de la vinagreta y aliñar la ensalada con ella. Espolvorearla con las pipas de girasol y servirla acompañada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





# ENSALADA DE ESPÁRRAGOS Y PATATA CON SALSA DE ANCHOAS



## Ingredientes

4 patatas grandes  
1 pastilla de **AVECREM VERDURAS**  
1 manojo espárragos trigueros  
1 zanahoria grande  
1 manojo de rabanitos  
1 cogollo  
2 alcachofas  
1 rama de apio blanco  
3 cucharadas de aceite de oliva

## Para la salsa:

4 anchoas en aceite  
2 cucharadas de aceite de oliva  
1 cebolla pequeña  
1 vaso de nata líquida  
sal y pimienta

## Preparación

Lavar las patatas y, sin pelar, cocerlas en agua hirviendo con 1 pastilla de **AVECREM VERDURAS**, durante 20-25 minutos. Pincharlas para comprobar si están cocidas, escurrir y dejar enfriar. Pelar la zanahoria, cortarla en daditos y cocer 6 minutos en agua hirviendo. Escurrir. Lavar los espárragos, eliminar la parte dura y cocer 8-10 minutos en agua salada. Escurrirlos y refrescarlos con agua fría.

Cuando las patatas estén templadas, pelarlas e introducirlas en la nevera. Lavar el apio, quitarle los hilos y cortarlo en rodajas. Cortar las alcachofas en octavos si son de lata. Si son frescas, limpiarlas, rociarlas con limón y hervirlas 15 minutos. Ya frías, cortar de la misma forma.

Cortar las patatas en dados y mezclarlas en una ensaladera junto con la zanahoria, el cogollo limpio y troceado, los rábanos lavados y cortados en daditos, el aceite de oliva y una pizca de sal. Mezclar bien y dejar reposar la ensalada en el frigorífico durante 30 minutos.

Para la salsa: introducir las anchoas (sin su aceite), y el aceite de oliva en el vaso de la batidora y triturar hasta obtener una pasta. Añadir la nata, la cebolla picada, un poco de pimienta y una pizca de sal si fuese necesario.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE ESPINACAS Y JAMÓN DE PATO



### Ingredientes

600 gr. de espinacas tiernas  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**  
12 tomates minis  
100 gr. de jamón de pato curado  
2 ramitas de salvia  
1 cucharada de piñones  
1 cucharada de uvas pasas  
2 cucharadas de aceite de oliva  
pimienta

### Para la vinagreta:

1 cucharadita de cebolleta tierna picada  
1 cucharada de vinagre de Jerez  
3 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de mostaza

### Preparación

Lavar y secar las hojas más tiernas de las espinacas, retirar los tallos y reservar en una ensaladera. En un recipiente preparar la vinagreta con la cebolleta picada, el vinagre de Jerez, la mostaza, el aceite y una pizca de sal y pimienta. Batir hasta que esté la salsa emulsionada.

Reservar la preparación anterior y, mientras tanto, trocear bien pequeñas las hojas de salvia, y mezclarlas con las espinacas en un bol o una ensaladera bien grande para que quepan todos los ingredientes en ella. Sazonar con **AVECREM VERDURAS**. Regar con la vinagreta reservada y remover toda la preparación con cuidado.

Seguidamente, saltear con un poco de aceite de oliva los piñones hasta que éstos queden un poco dorados. En este momento, añadir las pasas y saltear unos minutos junto a los piñones.

Colocar sobre la ensalada las lonchas de jamón de pato curado. Limpiar los tomates minis y agregarlos al bol con las espinacas. Por último, repartir sobre la ensalada las pasas y los piñones tostados. Servir esta ensalada tibia.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE ESPINACAS Y QUESO DE CABRA CON VINAGRETA DE MIEL



### Ingredientes

1 bolsa (150 gr.) espinacas limpias  
125 gr. tomatitos cherry  
150 gr. queso de cabra en rulo  
25 gr. pasas  
4 rebanadas de pan de molde  
aceite  
**una pizca sazonador AVECREM AJO Y PEREJIL**

### Para la vinagreta de miel:

1 cucharada de miel  
2 cucharadas de vinagre de Módena  
6 cucharadas de aceite de oliva virgen  
**1 pastilla de AVECREM POLLO BAJO EN SAL**

### Preparación

Para la preparación de las **mini tostas de pan:**

Cortar el pan en 4 cuadrados y barnizarlo por encima con una mezcla de aceite + **sazonador AVECREM AJO Y PEREJIL**, y tostarlo en el horno a 100 ° hasta que se dore ligeramente.

Para la preparación de la **vinagreta:**

Disponer en un frasco de cristal todos los ingredientes, taparlo y agitarlo bien hasta que emulsione perfectamente.

Para la preparación de la **ensalada:**

Disponer en una fuente un fondo de espinacas.

Partir los tomates y ponerlos encima, y después las pasas de corinto.

Partir el queso de cabra en rodajitas y disponerlos sobre las minitostas. Ponerlo al horno hasta que se funda el queso.

Verter por encima en hilillo la vinagreta previamente emulsionada.



## ENSALADA DE ESPIRALES CON ATÚN Y GAMBAS



### Ingredientes

250 gr. de espirales surtidos EL PAVO  
100 gr. de colas de gambas cocidas  
80 gr. de atún  
4 pepinillos en vinagre  
6 cebolletas en vinagre  
1 cucharadita de alcaparras  
200 ml. de salsa rosa

### Preparación

En una ensaladera, colocar el atún desmigado, las alcaparras, las colas de gambas, os pepinillos cortados a cuadraditos, las cebolletas cortadas en juliana y las **espirales surtidos EL PAVO** cocidas y enfriadas. Mezclar todo junto y reservar en la nevera.

Antes de servir, mezclar con la salsa rosa. Sazonar con sal si fuese necesario

Preparación de la salsa rosa: Mezclar en un recipiente 150 gr. de salsa mayonesa con 3-4 cucharadas de ketchup, 1 cucharadita de mostaza de Dijon y un chorrito de whisky o, si se prefiere, vodka, jerez o coñac. Remover bien hasta conseguir una salsa homogénea. Servir la ensalada fría



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE FRESONES CON RÚCULA Y PARMESANO



### Ingredientes

300 gr. de fresas  
1 bolsa grande de rúcula  
80 gr. de queso Parmesano  
3 cucharadas de vinagre balsámico  
5 cucharadas de aceite de oliva  
pimienta  
**½ PASTILLA AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Lavar los fresas enteros, escurrirlos, eliminar el pedúnculo y cortarlos en cuartos. Cortar el queso Parmesano en virutas con la ayuda de un pelador de verduras.

Preparar la vinagreta mezclando el vinagre con el **½ PASTILLA AVECREM VERDURAS** desmenuzada y la pimienta en un bol, y verter el aceite en hilo batiendo con la ayuda de un tenedor

En el último momento, lavar la rúcula rápidamente, escurrirla y mezclarla con los fresas. Distribuir la ensalada en boles individuales, decorar con el parmesano y rociar con la salsa vinagreta preparada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE FRESONES



### Ingredientes

1 bolsa de canónigos  
2 cogollos de lechuga  
250 gr. de fresas  
100 gr. de jamón de pato

#### Para la vinagreta:

1 cucharada de mostaza  
4 cucharadas de aceite de oliva  
2 cucharadas de vinagre de Jerez  
pimienta  
½ pastilla **AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Lavar los fresas, eliminar el rabito y cortarlos en cuartos. Introducirlos en un bol, añadir el vinagre y una pizca de pimienta y dejar reposar unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando.

Lavar los canónigos y los cogollos y escurrirlos bien; cortar los cogollos en juliana, y el jamón, con la grasa retirada, en tiritas finas.

Verter el jugo resultante de los fresas en un bol pequeño, añadir la mostaza y batir con un tenedor. Incorporar ½ pastilla **AVECREM VERDURAS** desmenuzada y, poco a poco, el aceite de oliva, batiendo constantemente hasta que se emulsione.

Mezclar en una ensaladera los canónigos, los cogollos, los fresas y el jamón, y condimentar con la vinagreta preparada. Servir la ensalada rápidamente.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE FRUTAS Y SALMÓN



### Ingredientes

2 manzanas  
2 kiwis  
4 rodajas de piña  
200 gr. de salmón ahumado

### Salsa

4 cucharadas de yogur natural  
4 cucharadas de aceite de oliva  
**1 cucharadita de sazónador AVECREM FINAS HIERBAS**  
Pimienta

### Decoración:

endibias y caviar

### Preparación

Partir la fruta a trocitos y mezclar con la salsa, preparada con el yogur, la pimienta, el aceite y **1 cucharadita de sazónador AVECREM FINAS HIERBAS**.

Formar un timbal en la fuente de servir y cubrir con el salmón. Adornar con hojas de endibias y caviar.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE GAMBAS Y ESCAROLA



### Ingredientes

500 gr. de colas de gamba  
1 bolsa de ensalada variada  
2 dientes de ajo  
**1 pastilla de AVECREM PESCADO**  
3 cucharadas de aceite de oliva

### Preparación

Pelar las colas de gamba, retirar el hilo intestinal, lavarlas y secarlas con papel absorbente de cocina.

Pelar los ajos, picarlos y dorarlos en una sartén con una cucharada de aceite. Añadir las colas de gamba y cocerlas durante 1 minuto por cada lado. Sazonar con **1 pastilla de AVECREM PESCADO** desmenuzada. Pescado y rociar con el resto del aceite de oliva.

Lavar la ensalada variada bajo el grifo del agua, escurrirla bien y distribuirla en 4 platos individuales. Disponer encima las gambas y rociar con el líquido de su cocción. Servir enseguida.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## ENSALADA DE HABAS



### Ingredientes

400 gr. de habas baby congeladas  
1 loncha gruesa de panceta  
4 patatas cocidas  
1 cucharada sopera de miel  
1 cucharada sopera de vinagre  
**un pellizco de AVECREM POLLO**  
pimienta  
aceite

### Preparación

Cocer las habas y ponerlas en un bol con agua fría y **un pellizco de AVECREM POLLO**. Cortar la panceta en trozos pequeños y freírla en un poco de aceite.

Cuando esté bien dorada, verter el vinagre y la miel y mezclar. Poner las habas y las patatas cortadas a trocitos en una ensaladera. Agregar la panceta y el jugo. Sazonar con Aavecrem y pimienta.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE HORTALIZAS



### Ingredientes

- 1 escarola pequeña
- 1 lechuga pequeña
- 2 cebollas tiernas
- 3 ramas de apio blancas
- un manojo de rábanos
- 2 cucharadas de vinagre de vino
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- ½ pastilla **AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Trocear las lechugas y lavar, escurrir y secar todas las hojas. Pelar y cortar las cebollas y el apio en tiras delgadas. Limpiar los rábanos y cortarlos al gusto.

Verter el vinagre, ½ **pastilla AVECREM VERDURAS** y el aceite en una ensaladera (puede utilizarse la ensaladera misma en la que después se servirá) y mezclar con un tenedor.

Colocar sobre el recipiente de servir los cubiertos cruzados y disponer las hojas de lechuga y demás ingredientes sobre éstos, con el fin de que no tomen contacto con el aliño, evitando así que la lechuga, en especial, se ablande en exceso y pierda consistencia

Reservar de este modo la ensalada en la nevera y, al momento de servirla, mezclar con los cubiertos de forma que todas las hojas queden cubiertas con el aliño. Servir y comer de inmediato.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE JUDÍAS VERDES A LA VINAGRETA



### Ingredientes

800 gr. de judías verdes  
3 huevos duros  
1 cebolla tierna  
150 gr. de aceitunas sin hueso  
1 pastilla **AVECREM VERDURAS**

### Guarnición:

4 patatas  
1 vaso de aceite de oliva

### Vinagreta:

3 cucharadas de vinagre  
9 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharadita de mostaza suave  
2 ramitas de estragón fresco  
sal y pimienta

### Preparación

Retirar las puntas a las judías verdes, lavarlas y cocerlas en agua hirviendo con **1 pastilla AVECREM VERDURAS**, hasta que estén al dente (de 8 a 10 minutos). Escurrirlas y disponerlas en una fuente de servir.

Pelar los tres huevos duros y picarlos pequeños. Reservar. Pelar y picar también la cebolla; cortar las aceitunas en aritos y verter todos estos ingredientes sobre las judías.

Preparar la vinagreta, batiendo en un bol el aceite de oliva, el vinagre, la mostaza, el estragón picado y una pizca de sal y pimienta. Aliñar las judías con esta vinagreta.

Pelar las patatas, cortarlas en rodajas finísimas, de 1mm. Lavarlas, secarlas bien y dorarlas en aceite caliente. Reservar sobre papel absorbente, sazonar y servir con las judías.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE JUDÍAS Y BACALAO



### Ingredientes

250 gr. de judías blancas  
1 atadillo de hierbas aromáticas y verduras (puerro, zanahoria, apio, tomillo y laurel)  
1 cebolla  
1 pimiento amarillo pequeño  
1 pimiento rojo pequeño  
1 pimiento verde  
1 diente de ajo (opcional)  
400 gr. de bacalao  
50 gr. de aceitunas negras  
3 cucharadas de aceite de oliva  
**½ pastilla AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Dejar las judías en remojo en agua fría durante 8 horas. Después, escurrirlas, introducirlas en una olla con agua fría y el atadillo de hierbas y verduras y llevar a ebullición. Retirar la espuma que se forme en la superficie y dejar cocer, a fuego lento y tapado, durante 1 hora y 30 minutos o hasta que estén tiernas, añadiendo más agua caliente si fuera necesario y salándolas al final de la cocción.

Desalar el bacalao: dejarlo en remojo en agua durante 4-6 horas, cambiando el agua 2 ó 3 veces hasta que, al probarlo, lo encontremos a nuestro gusto. Escurrirlo, exprimirlo con las manos para que no quede agua y desmigarlo. Colocarlo dentro de una ensaladera honda.

Limpiar los pimientos y la cebolla y cortarlos en dados regulares. Pelar el ajo, picarlo y mezclarlo con las verduras. Añadir las a la fuente con el bacalao junto con las judías escurridas y frías, y las aceitunas. Antes de servir, aliñar la ensalada con **½ pastilla AVECREM VERDURAS**, emulsionado con el aceite de oliva.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE LACITOS A LA ALEMANA



### Ingredientes

250 gr. de lacitos surtidos EL PAVO  
1 paquete de salchichas de Frankfurt  
1 cebolla mediana  
4 pepinillos  
1 cucharada de mostaza de Dijon  
unas gotas de vinagre  
150 ml de salsa de mayonesa  
sal

### Preparación

Pelar y cortar la cebolla en juliana fina. Rociarla con un poco de vinagre y reservar.  
Cortar a rodajas los pepinillos y las salchichas. Pasar por agua la cebolla, escurrirla y mezclarla con los pepinillos, las salchichas y los lacitos surtidos EL PAVO y enfriados. Reservar en el frigorífico.

Antes de servir ligar la mayonesa con la mostaza. Verter la salsa sobre la ensalada, mezclar y servir.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



# ENSALADA DE LENTEJAS



## Ingredientes

1 bote de lentejas cocidas  
250 gr. de queso de Burgos  
1 tomate  
1 huevo duro  
zanahoria rallada

### Para la vinagreta

2 cucharadas de vinagre  
6 cucharadas de aceite  
1 pastilla de **AVECREM POLLO BAJO EN SAL**

## Preparación

Escurrir las lentejas y reservarlas. Cortar el queso en dados, pelar el tomate y quitarle las semillas; trocearlo. Separar la clara de la yema y picarlo por separado.

Batir con varillas todos los ingredientes de la vinagreta y reservar.

Mezclar las lentejas con el queso, el tomate, la zanahoria y la yema del huevo duro. Aliñarlo con la vinagreta y decorar con la clara del huevo duro.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



ensaladas

## ENSALADA DE LENTEJAS Y SALCHICHAS



### Ingredientes

300 gr. de lentejas cocidas  
400 gr. de salchichas de Frankfurt  
1 manzana  
1 cebolla  
2 cucharadas de coñac  
1 cucharada de mostaza  
1 cucharada de nata líquida  
1 cucharada de azúcar  
**1/2 pastilla de AVECREM POLLO BAJO EN SAL**

### Preparación

Pelar y cortar la cebolla en aros. Pelar la manzana y cortarla en dados.  
Trocear las salchichas y colocar todos los ingredientes en una ensaladera junto con las lentejas

Mezclar en un bol, el coñac, la mostaza, la nata líquida, el azúcar y **1/2 pastilla de AVECREM POLLO BAJO EN SAL**. Batir bien hasta conseguir una salsa para cubrir la ensalada. Mezclar y servir fría.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE MACARRONES



### Ingredientes

1 cogollo de lechuga

**300 gr. Macarrones EL PAVO**

2 huevos

2 tomates para ensalada

1 lata de atún de 200 gr.

10 aceitunas negras deshuesadas

10 aceitunas verdes rellenas de pimienta

1/2 pimienta roja

1/2 pimienta amarillo

1 cucharada de vinagre o zumo de limón

4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

**una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**

pimienta

### Preparación

Hervir la pasta **EL PAVO** en agua salada hasta que esté al dente. Escurrirla y ponerla en un cuenco. Regarla con un hilo de aceite y remover. Limpiar los pimientos, retirando las semillas y las nervaduras blancas del interior, y cortarlos en cuadraditos.

Cocer los huevos durante 10 min. en agua salada. Retirarlos, refrescarlos en agua fría y pelarlos.

Luego cortarlos a cuartos. Lavar los tomates y partarlos en gajos. Escurrir las aceitunas y cortar las verdes en aritos.

Añadir el pimienta y las aceitunas a la pasta. Mezclar el resto del aceite con el vinagre o el zumo de limón. Sazonar con **una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS** y batir con tenedor hasta obtener una salsa emulsionada. Regar la ensalada con ella y remover bien.

Escurrir y trocear el atún. Separar las hojas de lechuga, lavarlas y secarlas. Extenderlas en una ensaladera y disponer sobre ellas la mezcla de pasta. Decorar con los tomates, el atún y el huevo duro y servir enseguida.



**Gallina Blanca**





## ENSALADA DE MARGARITAS EN TOMATES



### Ingredientes

100 gr. de margaritas EL PAVO

8 tomates rojos

2 zanahorias ralladas

1 latita de maíz cocido

200 gr. de queso de cabra

aceite de oliva virgen

vinagre

una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS

### Preparación

Cocer la pasta **EL PAVO** "al dente" siguiendo las instrucciones de cocción del paquete. Colar y rociar con aceite.

Vaciar la pulpa de los tomates, sazonar y reservar (boca abajo).

Picar a tacos el queso, añadir la zanahoria rallada, el maíz y aliñar con una vinagreta (6 cucharadas de aceite de oliva, 1 de vinagre y **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**). Mezclar todo con la pasta y rellenar los tomates.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE PAJARITAS



### Ingredientes

250 gr. de pajaritas EL PAVO

100 gr. de jamón York

1 lata de anchoas

6 pepinillos

50 gr. de aceitunas negras

50 gr. de aceitunas verdes

100 gr. de queso emmental

1 pimiento morrón

50 gr. de alcaparras

### Para la vinagreta

1 vasito de aceite

1/2 vasito de vinagre balsámico

1/2 pastilla AVECREM POLLO BAJO EN SAL

pimienta blanca

### Preparación

Picar los ingredientes y mezclar con la pasta hervida en abundante agua salada.

Aliñar con la vinagreta en el momento de servirla.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE PASTA CON MANZANA



### Ingredientes

250 gr. de pasta EL PAVO  
2 filetes de pechuga de pollo  
3 lonchas de bacon  
2 manzanas  
150 gr. de queso Emmental  
100 gr. de aceitunas negras  
mayonesa  
aceite y orégano  
una pizca Sazonador AVECREM FINAS HIERBAS

### Preparación

Salari los filetes de pechuga, untarlos con aceite y asarlos en la plancha muy caliente.  
Cortar el bacón en tiras y freírlo sin nada de grasa hasta que se dore.  
Cortar la manzana, el queso y el pollo en dados.

Hervir la pasta **EL PAVO** en abundante agua salada, escurrirla y, una vez fría, mezclarla con los otros ingredientes. Aliñarlo con mayonesa.

Añadirlo todo a la pasta. Sazonar con **AVECREM FINAS HIERBAS**, rociar con aceite, espolvorear con orégano y mezclar bien. Decorar con las aceitunas.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE PASTA EL PAVO



### Ingredientes

400 gr. de pasta para ensalada EL PAVO.  
200 gr. de gambas hervidas y peladas  
200 gr. de palitos de mar  
100 gr. de aceitunas negras  
1/2 kg. de tomates

#### Para la salsa:

2 cucharaditas de mostaza  
2 cucharaditas de azúcar moreno  
1 cucharadita de vinagre  
1 cucharadita de soja  
una pizca de AVECREM POLLO

### Preparación

Hervir la pasta **EL PAVO** y dejar enfriar. Mezclar con las gambas y los palitos cortaditos.  
Pelar y cortar los tomates y las aceitunas.

Batir el resto de ingredientes y mezclar con la ensalada. Servir fría



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE PIMIENTOS AL HORNO



### Ingredientes

4 pimientos rojos  
1 cucharada de alcaparras  
2 huevos duros  
50 gr. de queso de Burgos  
50 gr. de pan rallado  
6 filetes de anchoas  
**una pizza de AVECREM POLLO**  
aceitunas verdes  
aceite

### Preparación

Asar los pimientos. Dejarlos enfriar y pelarlos. Cortarlos a tiras y colocarlos en una fuente de horno untada con aceite. Añadir por encima las alcaparras, las aceitunas a rodajitas, las anchoas cortadas a trocitos, el queso picado, **una pizza de AVECREM POLLO** y los huevos duros cortados

En una sartén, calentar un poco de aceite y añadir el pan rallado dejando que se dore sin dejar de remover. Repartirlo por encima de la fuente y hornear a 200 ° C. durante 15 min.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE POLLO CON NUESTROS AMIGOS DE LA GRANJA



### Ingredientes

250 gr. Nuestros Amigos de la granja EL PAVO  
1 pechuga de pollo cocida  
1 zanahoria mediana  
100 gr. tomates enanos  
1 manzana  
1 cogollo  
200 ml. salsa rosa

### Preparación

En una ensaladera, poner la pechuga de pollo cortada a taquitos, la manzana pelada y cortada, el cogollo cortado en juliana, la zanahoria rallada, los tomates partidos por la mitad y **250 gr. Nuestros Amigos de la granja EL PAVO** y enfriados. Remover bien y reservar en el frigorífico.

Antes de servir, aliñar con la salsa rosa. Sazonar con sal si fuese necesario.

Preparación de la salsa rosa Mezclar en un recipiente 150 gr. de salsa mayonesa con 3-4 cucharadas de ketchup.

Remover bien hasta conseguir una salsa homogénea.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE REMOLACHA Y QUESO



### Ingredientes

4 remolachas hervidas  
4 zanahorias  
3 kiwis  
1 naranja  
1 manzana  
1 tarrina de queso para untar  
aceitunas negras sin hueso  
1 limón  
1 cucharadita de pimentón dulce  
aceite  
1 cucharada de **AVECREM FINAS HIERBAS**

### Preparación

Pelar y trocear la naranja. Raspar las zanahorias y rallarlas. Pelar la manzana, trocearla y rociar con zumo de limón. Pelar los kiwis y la remolacha y cortar en rodajas

Mezclar los trozos de naranja y manzana con la zanahoria rallada. Poner en montoncitos en los platos de servir. Disponer alrededor las rodajas de kiwi y de remolacha. Acompañar con las aceitunas.

Preparar la salsa batiendo el queso con **1 cucharada de AVECREM FINAS HIERBAS**, un chorrito de aceite, el pimentón y, si es necesario, un poco de agua. Servir en salsera aparte.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE RÚCULA CON MANGO Y QUESO AZUL



### Ingredientes

- 1 bolsa de rúcula
- 1 mango
- 80 gr. queso azul
- 2 puñados de nueces
- 1 cucharada de miel
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- pimienta
- ½ pastilla AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Pelar el mango, separar la pulpa del hueso y cortarla en dados. Cortar el queso azul en daditos.

#### Preparar la vinagreta:

Introducir la miel y el vinagre en un bol, añadir **½ pastilla de AVECREM VERDURAS** y pimienta.

Batir con un tenedor hasta que se diluya. Agregar poco a poco, el aceite sin dejar de batir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO



### Ingredientes

- 4 tomates
- 1 tarrina de queso fresco Burgos o similar
- unas hojas de berros
- 1 cucharada de almendras o nueces
- 1 cucharada de aceitunas negras sin hueso
- 1 cucharadita de pimienta
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ½ pastilla o una pizca de AVECREM POLLO BAJO EN SAL**
- 1 cucharada de vinagre de Módena

### Preparación

Lavar los tomates y cortarlos en rodajas finas. Trocear el queso de igual forma. En un frasco con tapa, echar el vinagre, el aceite, la pimienta, una cucharada de agua y **½ pastilla o una pizca de AVECREM POLLO BAJO EN SAL**. Cerrar y agitar, dejar reposar en la nevera

Servir el tomate y el queso alternando las capas. Añadir los berros limpios. Incorporar las almendras, las aceitunas y aliñar con la vinagreta reservada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE TOMATE Y QUESO FRESCO



### Ingredientes

6 tomates rojos maduros  
300 gr. de queso fresco tipo Burgos  
40 gr. de piñones  
**una pizca de SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**  
aceite de oliva  
pimienta negra molida

### Preparación

Limpia los tomates bajo el grifo, retira el pedúnculo y córtalos en rodajas, salpimentar por un lado y ponlos encima de un colador para que suelten toda el agua que contienen

Corta el queso en lonchas de medio centímetro y, con la ayuda de un cortapastas de la medida de las rodajas de tomate, corta el queso de Burgos. Freír los piñones hasta que estén dorados en una sartén al fuego con un poco de aceite.

Disponer las rodajas de tomate y las de queso fresco en abanico en una bandeja de servir o en platos individuales.

Espolvorear por encima de la ensalada los piñones, sazonar con **AVECREM FINAS HIERBAS** Y aliñar con aceite de oliva. Servir bien fresco.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE VERANO CON DOS ALIÑOS



### Ingredientes

1 lechuga  
1 achicoria  
2 endivias  
apio  
2 zanahorias  
6 rabanitos  
3 tomates  
1 cebolleta

#### Aliño de piña:

4 cucharadas de aceite  
2 cucharadas de vinagre de Jerez  
2 cucharadas de nueces picadas  
1 rodaja de piña picada  
1 cucharada de azúcar moreno  
1 cucharadita de mostaza  
estragón picado  
1 PIZCA **AVECREM POLLO**

#### Aliño de mostaza:

6 cucharadas de aceite  
2 cucharadas de vinagre  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharadita de mostaza  
1 huevo duro picado  
una pizca de **AVECREM AJO Y PEREJIL**

### Preparación

Lavar los vegetales y cortar en juliana, excepto las hojas de endibia que se pondrán enteras y sobre ellas los vegetales cortados.

Rociar con el aliño deseado. Para hacer los aliños, sólo hay que mezclar los ingredientes de cada uno, por separada y servir de inmediato.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA DE VERDURAS DE TEMPORADA



### Ingredientes

- 1 bote de habitas fritas
- 1 bote de alcachofas
- 1 caja de tomates cherry
- 100 gr. de jamón serrano
- 1 diente de ajo
- 1 vasito de aceite de oliva virgen extra
- vinagre de Módena
- 1 pizca sazónador **AVECREM FINAS HIERBAS**

### Preparación

Mezclar las verduras con el aceite de oliva, el ajo picado, una cucharada de vinagre y el sazónador **AVECREM FINAS HIERBAS**.

Dejar macerar unos minutos en la nevera. Añadir los tomatitos y el jamón a virutas, antes de servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA FRESCA DE TORTELLINI



### Ingredientes

250 gr. de tortellini de carne  
50 gr. de champiñones  
¼ de pimiento rojo  
¼ de pimiento verde  
¼ de pimiento amarillo  
2 cucharadas de alcaparras  
2 cucharadas de aceitunas  
35 gr. de apio rallado escurrido  
1 pellizco **AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Hervir los Tortellini de Carne siguiendo las instrucciones del envase.

Mientras, mezclar en un recipiente los pimientos cortados a cuadraditos, los champiñones cortados en juliana, las alcaparras, las aceitunas cortadas a rodajas y el apio y el pellizco de **AVECREM VERDURAS**.

Ecurrir y refrescar los Tortellini de Carne. Añadirlos al recipiente con el resto de los ingredientes. Salpimentar y dejar en el frigorífico. Antes de servir, aliñar con la salsa mayonesa de yogur.

Preparación salsa mayonesa de yogur Mezclar en un recipiente 150 ml. de salsa mayonesa con 3-4



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA HORIATIKI CON ESPIRALES



### Ingredientes

8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen  
250 gr. **ESPIRALES EL PAVO**  
250 gr. tomates maduros troceados  
2 cebollas tiernas cortadas a gajitos y rociadas  
1 pimiento verde cortado a tiras finas  
1/2 pepino cortado a rodajas finas  
50 gr. aceitunas negras  
150 gr. queso feta griego  
1 cucharadita de orégano en hojitas

### Preparación

En una ensaladera, mezclar las espirales cocidas y enfriadas con el queso. Salpimentar y rociar con 2 cucharadas de aceite. Remover y dejar en el frigorífico.

En otro recipiente, poner los tomates, la cebolla, el pimiento, el pepino, las aceitunas, el orégano, el resto del aceite, la sal y la pimienta.

Remover todo junto y guardar en el frigorífico 30 min. Como mínimo. Antes de servir, mezclarlo todo y rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA ITALIANA A LAS FINAS HIERBAS



### Ingredientes

4 tomates para ensalada  
250 gr. de queso mozzarella  
1 cebolleta  
4 cucharadas soperas de aceite de oliva  
un pellizco de **AVECREM FINAS HIERBAS**  
1 zumo de 1 limón  
12 aceitunas negras para decorar

### Preparación

Lavar y secar bien los tomates y cortarlos en rodajas finas. Poner sobre fuente de servir y cubrir con el queso también cortado fino.

En el centro, colocar la cebolleta en aros. Batir el zumo del limón con el **AVECREM FINAS HIERBAS** y el aceite y regar la ensalada. Servir decorada con aceitunas.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA MARROQUÍ CON PAJARITAS



### Ingredientes

- 250 gr. PAJARITAS CON HUEVO EL PAVO
- 1 naranja pelada y cortada a pedacitos
- 2 zanahorias peladas y cortadas
- 1 endibia troceada
- 10 aceitunas verdes deshuesadas
- 2 cucharadas de zumo de naranja
- 1 cucharada de zumo de limón
- 1 cucharadita de miel
- 2 cucharadas de piñones ligeramente tostados
- Sal
- 6 cucharadas de aceite de oliva

### Preparación

En una ensaladera, colocar las Pajaritas cocidas y enfriadas junto con la endibia, la naranja y los piñones. Remover todo junto y dejar en el frigorífico.

Preparar el aliño en un recipiente, mezclando la miel con el zumo de limón y el de naranja. Incorporar lentamente el aceite de oliva y sazonar con un poco de canela y sal. Añadir las aceitunas y las zanahorias. Remover bien y reservar en el frigorífico.

Antes de servir, mezclarlo todo y rectificar de sal si fuese necesario.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## ENSALADA MEDITERRÁNEA



### Ingredientes

1/2 kg. de aros de calamar  
1 bote de pimientos asados  
3 cebolletas  
1 lata de atún  
1 cucharada de alcaparras  
vinagre  
1 dl. de aceite  
un pellizco de sazónador **AVECREM AJO Y PEREJIL**  
1 pastilla de **AVECREM PESCADO**  
4 huevos duros

### Preparación

Hervir los calamares en abundante agua con 1 pastilla de **AVECREM PESCADO** durante 15 minutos. Escurrir y enfriar.

Cortar los pimientos en tiras y colocar en la ensaladera a capas: pimientos, calamares, cebolleta en aros, atún desmenuzado, alcaparras y huevos duros picados

Preparar una vinagreta mezclando el aceite, el vinagre, una pizca de **AVECREM AJO Y PEREJIL**, hasta que quede bien ligado y cubrir la ensalada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA NIÇOISE CON ESPIRALES



### Ingredientes

- 250 gr. **ESPIRALES EL PAVO**
- 250 gr. tomate rojo cortado a trocitos
- 1 pimiento rojo cortado a tiras finas
- 1 lata de atún (aprox.200 gr.)
- 6 filetes de anchoa en aceite
- 1 cebolla roja
- 10 aceitunas negras deshuesadas y cuarteadas
- 1 cucharadita de perejil picado
- 3 cucharadas de alcaparras
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de mostaza francesa en grano

### Preparación

En una ensaladera, poner las espirales cocidas y enfriadas junto con el atún, las judías, el pimiento, el tomate, la cebolla, las aceitunas, las alcaparras y el perejil. Mezclar bien y reservar en el frigorífico.

Preparar la vinagreta en un recipiente, mezclando el queso con la mostaza, las anchoas y el vinagre. A continuación, verter el aceite poco a poco y sin dejar de remover. Salpimentar y reservar en el frigorífico.

Antes de servir, mezclar bien la vinagreta con las espirales. Rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA SEVILLANA



### Ingredientes

- 1 lata grande de pimientos morrones
- 1 escarola
- 1 cucharada de aceitunas verdes
- 1 cucharada de aceitunas negras
- 2 cebolletas
- 1 naranja

#### Para la salsa:

- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 diente de ajo
- unas hojas de estragón
- una pizca de **AVECREM VERDURAS**
- pimienta

### Preparación

En primer lugar abrir la lata de pimientos morrones. Depositarlos en un escurridor y dejar que pierdan todo su líquido. A continuación, cortarlos en tiras regulares con la ayuda de un cuchillo bien afilado (como se aprecia en la foto).

Lavar la escarola en abundante agua, escurrirla muy bien y colocarla en una ensaladera una vez troceada. Cortar las cebolletas en aros. Pelar la naranja y cortarla en gajos.

Incorporar todos los ingredientes (incluidas las aceitunas verdes y negras) en la ensaladera con la escarola y mezclar bien.

Para preparar la salsa: verter en un cuenco el aceite, el vinagre, el diente de ajo picado, la pizca de **AVECREM VERDURAS** y el estragón picado. Batir la salsa y añadirla a la ensalada en el momento de servir



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA TABBULEH CON TAMBORES



### Ingredientes

250 gr. MACARRONES PARA ENSALADA EL PAVO  
3 tomates maduros cortados a daditos pequeños  
1 pimiento verde cortado a daditos pequeños  
1 cebolla pelada y picada  
2 cucharadas de menta fresca picada  
3 cucharadas de perejil fresco picado  
6 cucharadas de aceite de oliva extra  
2 cucharadas de zumo de limón

### Preparación

En una ensaladera, poner los tambores o macarrones cocidos y enfriados, los tomates, el pimiento, la menta y el perejil. Remover todo junto y reservar en el frigorífico.

Preparar el aliño en un recipiente mezclando el zumo de limón con la cebolla picada y el aceite de oliva. Salpimentar y dejar en el frigorífico. Antes de servir, mezclar todo junto y rectificar de sal y pimienta si fuese necesario.

La mejor forma de saborear esta ensalada es acompañándola con unas hojas de lechuga.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA TEMPLADA



### Ingredientes

1 lechuga  
100 gr. de queso emmental  
100 gr. de jamón de York  
100 gr. de bacón  
pan frito a trocitos  
50 gr. de pasas de Corinto  
50 gr. de piñones  
1 lata de champiñones  
1 copa de coñac

### Para la salsa:

1 cucharada de mostaza  
1 cucharada de nata líquida  
1 cucharada de azúcar  
un pellizco de **AVECREM POLLO**  
1 dl. de aceite

### Preparación

Picar la lechuga y colocarla en la ensaladera junto con el queso emmental a tacos y el jamón de York a tiritas, el pan frito, los champiñones cortados a tiritas, los piñones y el bacón a tiras y frito.

Añadir a la lechuga junto con las pasas previamente maceradas en el coñac.

Batir la mostaza y la nata líquida, 2 cucharadas de coñac, el azúcar y el aceite y añadir un pellizco de **AVECREM POLLO**.

Se bate todo bien hasta conseguir una salsa para cubrir la ensalada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA TEMPLADA A LA CREMA



### Ingredientes

1 lechuga  
2 ramitas de apio  
4 patatas  
1 tarrina de queso para untar  
300 gr. de bacon  
6 cucharadas de vinagre  
Zumo de 1 limón  
pimienta negra molida  
mostaza  
1 cucharadita de **AVECREM FINAS HIERBAS**

### Preparación

Cocer las patatas. Trocear y freír el bacon. Trocear la lechuga, el apio y las patatas ya cocidas y añadir el **AVECREM FINAS HIERBAS**.

En otro recipiente, batir el zumo del limón, la pimienta, la mostaza, el vinagre y el queso. Incorporar la crema obtenida y mezclarlo todo. Servir de inmediato.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA TEMPLADA CON PESCADO



### Ingredientes

800 gr. de pescado variado  
1 cucharada de apio rallado  
1 cucharada de zanahoria rallada  
1 endibia  
½ lechuga  
tomillo picado  
1 pastilla de **AVECREM PESCADO**  
aceite de oliva

### Salsa:

350 cc. de mayonesa  
150 cc. de crema de leche  
1 cucharadita de caviar rojo  
el zumo de 1 naranja y 1/2 limón

### Preparación

Cortar el pescado en láminas finas y sazonar con **AVECREM PESCADO** desmenuzado y tomillo. Cubrir con aceite de oliva y reservar.

Mezclar los zumos con la mayonesa, la crema de leche y el caviar.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA TIBIA DE LA TOSCANA CON ESPIRALES



### Ingredientes

250 gr. **ESPIRALES EL PAVO**

250 gr. setas de temporada

3 dientes de ajo picados

2 hojas de lechuga rizada

2 cucharadas de cebollino picado cortadas en juliana

8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

### Preparación

Limpiar y cortar las setas a trocitos. Reservar. En una ensaladera, mezclar la Espirales cocidas y enfriadas con la lechuga y el cebollino. Salpimentar y rociar con dos cucharadas de aceite. Remover bien y reservar.

Antes de servir, colocar una sartén a fuego vivo con el resto del aceite y los ajos. Cuando éstos empiecen a dorarse, incorporar las setas. Saltearlas unos minutos y salpimentar. Añadir sobre las espirales y remover. Servir inmediatamente.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## ENSALADA TIBIA DE LENGUADO



### Ingredientes

5 filetes de lenguado  
1 manojo de espárragos verdes  
2 tomates maduros  
el zumo de 1/2 limón  
1 pastilla de **AVECREM PESCADO**  
1 cucharada de vinagre balsámico  
3 cucharadas de aceite de oliva y sal

### Preparación

Cortar los filetes de lenguado en tiras. Disponerlas en una ensaladera, rociarlas con el zumo de limón y espolvorearlas con una pastilla de **AVECREM PESCADO**. Dejarlas macerar en el frigorífico durante 15 minutos. Reservarlos sin destapar.

Eliminar la parte más dura de los espárragos y cortarlos en trozos. Colocarlos en un bol, regarlos con 1/2 vaso de agua, taparlos con film transparente, pincharlo y cocerlos en el microondas al 100% de potencia 10 minutos. Escurrirlos y reservarlos.

Cocer las tiras de lenguado durante 3 minutos a potencia máxima, removiéndolas a mitad de cocción. Desmenuzarlas un poco y mezclarlas con los espárragos

Lavar los tomates, secarlos y cortarlos en dados. Batir el aceite con el vinagre y sal hasta que ésta se haya disuelto. Antes de servir, entibiar unos segundos los espárragos y el lenguado, y mezclar con los tomates y la vinagreta preparada.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA TIBIA GRIEGA DE QUESO CON CINTAS BICOLOR



### Ingredientes

250 gr. LIRIOS CON HUEVO EL PAVO  
100 gr. tomates enanos  
2 cucharadas de berros frescos partidos por la mitad  
150 gr. queso de cabra tierno cortado a taquitos  
50 gr. piñones  
30 gr. pasas de corinto  
1 cucharadita de pimienta negra en grano  
8 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen  
sal y pimienta

### Preparación

En una ensaladera, colocar las cintas cocidas y enfriadas junto con los berros, los tomates y el queso. Salpimentar y regar con 2 cucharadas de aceite. Reservar.

Antes de servir, poner una sartén al fuego con el resto del aceite, los piñones, la pimienta y las pasas. Saltear todo junto unos segundos y cuando empiecen a dorarse, retirar del fuego y añadir inmediatamente sobre las cintas. Remover bien y servir.



más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA TIBIA LEVANTINA CON MARGARITAS Y LEGUMBRES



### Ingredientes

200 gr. MARGARITAS EL PAVO  
100 gr. garbanzos cocidos  
100 gr. lentejas cocidas  
1 cayena cortada a trocitos  
100 gr. bacon cortado a tiras  
50 gr. guisantes cocidos  
2 ajos tiernos cortados a rodajas  
8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen  
sal y pimienta

### Preparación

En una ensaladera, colocar las margaritas cocidas y escurridas con los garbanzos, las lentejas y los guisantes. Salpimentar y rociar con 2 cucharadas de aceite.

Antes de servir, poner una sartén a fuego lento con el resto del aceite, el bacon, los ajos y la cayena. Saltear unos minutos hasta que todo empiece a dorarse.

Retirar del fuego y añadir sobre las margaritas. Mezclar bien y servir inmediatamente.



## ENSALADA TIBIA DE POLLO



### Ingredientes

300 gr. de pechuga de pollo  
2 cogollos de lechuga  
1 manojo de hierba de los canónigos  
2 melocotones  
2 cucharadas de piñones  
4 cucharadas de brotes de soja  
1 cucharada de piel rallada de limón  
unas gotas de zumo de limón  
1 cucharadita de jengibre rallado  
una pizca de **SAZONADOR AVECREM POLLO**  
1 cucharada de azúcar moreno  
un chorrito de vinagre balsámico  
5 cucharadas de aceite de oliva  
pimienta y sal

### Preparación

Cortar la pechuga de pollo en láminas muy finas y colocarlas en un plato. Mezclar el azúcar con el jengibre, la piel rallada y unas gotas del zumo de limón, 2 cucharadas de aceite, una pizca de **AVECREM POLLO** y pimienta y verterlo sobre los trocitos de pollo. Dejarlos macerar durante 15 minutos.

Freír los piñones en una sartén con 1 cucharada de aceite. Pelar los melocotones y cortarlos en daditos. Lavar los cogollos, secarlos, trocearlos y disponerlos en una ensaladera. Añadir los canónigos, los daditos de melocotón, los piñones y mezclar.

Ecurrir el pollo de su marinado, salar y freír con el aceite restante. Agregar la soja y, tras 1 minuto, el líquido de la marinada y el vinagre. Mezclar y verter sobre la ensalada, remover y servir



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ENSALADA VALENCIANA CON PAJARITAS



### Ingredientes

250 gr. PAJARITAS CON HUEVO EL PAVO  
4 pimientos rojos asados pelados y cortados a trocitos  
3 dientes de ajo  
400 gr. bacalao desalado y desmenuzado  
1 cucharada de perejil picado  
sal y pimienta  
8 cucharadas de aceite de oliva extra virgen

### Preparación

En una ensaladera, poner las pajaritas cocidas y escurridas junto con los pimientos, los ajos, el bacalao y el perejil. Remover todo junto y aliñar con el aceite de oliva.

Salpimentar y dejar reposar 1 hora, como mínimo, en el frigorífico antes de servir.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## ESPIRALES CON BERENJENAS Y SETAS



### Ingredientes

400 gr. de **ESPIRALES CON HUEVO EL PAVO**

400 gr. de setas variadas limpias

1 berenjena grande

Sal

aceite de oliva

1 cucharada de perejil picado

opcional: 1 chorrito de vermú

### Preparación

Hervimos los espirales como se indica en el envase. Escurrimos la pasta, le añadimos un poco de aceite de oliva y removemos bien.

Mientras se cuece la pasta, cortamos la berenjena a cuadraditos y espolvoreamos con sal. Cortamos las setas a trozos no muy grandes y las salteamos en una sartén con un poco de aceite y el vermú. Cuando estén doradas espolvoreamos con perejil y sal, las sacamos y las reservamos.

En la misma sartén, salteamos la berenjena con un poco de aceite, a fuego lento, durante unos minutos.

Cuando esté cocida, añadiremos los espirales y las setas. Removemos bien, rectificamos de sal si fuese necesario y servimos inmediatamente.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## TIBURONES SALTEADOS CON ESPINACAS Y MANZANA



### Ingredientes

500 gr. TIBURONES CON HUEVO EL PAVO  
500 gr. hojas de espinacas frescas  
3 manzanas  
zumo de 1/2 limón  
200 gr. queso manchego-semi rallado ( opcional)  
aceite de oliva  
sal y pimienta blanca

### Preparación

Hervimos los tiburones como se indica en el envase. Escurrimos la pasta, le añadimos un poco de aceite de oliva y removemos bien.

Lavamos las espinacas con abundante agua, las escurrimos bien y las cortamos a trocitos.

Lavamos luego las manzanas, las cortamos a cuadraditos y las rociamos con el zumo de limón.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## XATÓ DE SITGES



### Ingredientes

2 escarolas  
12 anchoas  
100 gr. atún en aceite  
100 gr. bacalao desalado  
100 gr. olivas arbequinas

#### Para la salsa:

100 gr. almendras tostadas  
60 gr. avellanas tostadas  
2 anchoas  
4 dientes de ajo  
4 ñoras  
2 rebanadas pan frito o tostado  
3 tomates rojos maduros  
aceite de oliva virgen  
vinagre blanco de vino  
1 cucharadita **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**

### Preparación

Lavar bien las escarolas, trocear y colocar en un bol. Añadir las anchoas desaladas, el bacalao desalado y desmenuzado, el atún desmigado y una cucharadita de **SAZONADOR AVECREM FINAS HIERBAS**. Añadir las aceitunas.

A continuación se prepara la salsa: En un mortero poner las almendras, avellanas, las 2 anchoas, los dientes de ajo pelados y picados, la pulpa de las ñoras que previamente se habrán escaldado, el pan y el vinagre, y se va majando todo, ligándolo con el aceite.

Verter la salsa sobre la escarola, removiendo muy bien para conseguir que la salsa la impregne bien. Servir de inmediato.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)





## XATÓ DEL VENDRELL



### Ingredientes

2 escarolas  
120 gr. bacalao desalado  
120 gr. atún en aceite  
4 filetes de anchoa  
80 gr. olivas arbequinas  
¼ kg. alubias blancas  
4 huevos

### Para la salsa:

100 gr. almendras  
80 gr. avellanas  
1 ñora  
1 rebanada pan frito  
1 cebolla de platillo  
1 cabeza ajos  
3 tomates rojos maduros  
aceite de oliva  
vinagre de vino blanco  
1 pizca pimentón dulce  
1 pastilla de **AVECREM VERDURAS**

### Preparación

Poner una olla al fuego con agua y un chorrito de aceite y añadir las alubias, tapar la olla y cuando empiece a hervir, bajar el fuego y continuar cociendo hasta que las alubias estén tiernas. Sazonar con una pastilla de **AVECREM VERDURAS** desmenuzada y dejar hervir 5 minutos más. A continuación sacar y colocar las alubias sobre un escurridor y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cuando estén frías, dividir las en 4 porciones y hacer 4 tortillas de un huevo cada una, bien cocidas y a fuego lento.

Para preparar la salsa: Colocar en una bandeja de horno los ajos pelados, los tomates y la cebolla, envuelta en papel de aluminio. Colocar la bandeja en la parte baja del horno, sin tocar el fondo, previamente calentado a 150°. Dejar en el horno unos 20 min. Cuando los ajos empiecen a quedar dorados, sacarlos y también los tomates y las cebollas. Pelar los tomates mientras estén calientes. Escaldar la ñora, raspar el interior con un cuchillo y desechar las pepitas y la piel.

En un mortero, poner sal e ir majando de uno en uno y por este orden lo siguiente: las almendras, las avellanas, hasta conseguir una pasta bien fina. A continuación añadir la ñora, (sin piel), el pimentón y el pan frito, majarlo todo bien y añadir la cebolla, los ajos y los tomates, remover todo y añadir el aceite y el vinagre. Lavar bien la escarola, escurrirla bien y disponerla en una fuente. Entonces echar la salsa mezclando bien. Dejar reposar unas horas en frío. Para preparar los platos: Poner una porción de escarola mezclada con la salsa y adornarlos con filetes de anchoa, atún, bacalao, olivas arbequinas y la tortilla de alubias.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## XATÓ DE VILAFRANCA



### Ingredientes

2 escarolas o lechugas  
600 gr. bacalao desalado  
250 gr. atún en aceite  
12 filetes de anchoa  
200 gr. olivas arbequinas  
**1/2 PASTILLA AVECREM PESCADO**

#### Para la salsa:

4 dientes de ajo  
2 cucharadas pimentón dulce  
1 guindilla (opcional)  
aceite de oliva virgen  
vinagre blanco de vino

### Preparación

Colocar en un bol las escarolas, o las lechugas, bien limpias y troceadas. Añadir el bacalao desalado y desmenuzado, el atún desmigado, las anchoas y las aceitunas. Condimentar todo con 1/2 pastilla **AVECREM PESCADO** desmenuzada.

Para preparar la salsa: Majar en un mortero los ajos y la guindilla, añadirle el pimentón, el vinagre, el aceite e ir removiendo bien. Si se quiere una salsa más espesa, se le puede añadir un poco de miga de pan remojada en vinagre. Una vez terminada la salsa, verter sobre la ensalada, removiendo bien para que quede todo bien impregnado de salsa. Servir fría.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)



## XATÓ DE VILANOVA



### Ingredientes

2 escarolas  
200 gr. bacalao desalado  
150 gr. atún en aceite  
18 filetes de anchoa  
olivas arbequinas  
olivas negras  
**1/2 PASTILLA AVECREM PESCADO**

#### Para la salsa:

45 almendras tostadas  
12 avellanas tostadas  
8 ñoras  
4 dientes de ajo  
miga de pan  
aceite de oliva virgen  
vinagre blanco de vino

### Preparación

Para la salsa: Poner en un mortero, los ajos y majarlo bien. Añadir las almendras, las avellanas y continuar el majado hasta conseguir una pasta homogénea. Añadir la pulpa de las ñoras (que se habrán escaldado previamente) y seguir removiendo. Echar la miga de pan mojada en vinagre y cuando esté todo bien mezclado, ir añadiendo el aceite, sin dejar de remover, hasta que la salsa tenga la consistencia deseada.

Colocar en un bol, la escarola cortada y limpia con un poco de salsa y está listo para presentarlo a la mesa. En recipientes separados poner el bacalao, las anchoas, el atún y las olivas y sazonar con 1/2 pastilla de **AVECREM PESCADO** desmenuzada. Colocar un bol con el resto de salsa y que cada comensal se arregle el plato a su gusto.



**Gallina Blanca**

más recetas en [www.gallinablanca.es](http://www.gallinablanca.es)

