



ENSALADA DE JAMÓN SERRANO Y AGUACATE

Si el aguacate y el jamón serrano son dos de los alimentos con mejor reputación a nivel mundial, ¿por qué no unirlos? Con esta veraniega receta comprobarás sus sabores y beneficios.

INGREDIENTES PARA 2 RACIONES:

- 2 lonchas de Jamón Serrano Noel
- 1 aguacate maduro
- 1 cebolla tierna
- 1 lima, aceite de oliva, pimienta y sal
- Cilantro o perejil fresco

PASO A PASO:

- 1 Picamos la cebolla muy menuda. Preparamos el aliño de aceite de oliva con un poco de zumo de lima o limón y añadimos la cebolla al aliño.*
- 2 Cortamos el aguacate en rebanadas finas.*
- 3 Distribuimos el aguacate en el plato, esparcimos por encima el aliño con la cebolla tierna y una pizca de pimienta recién molida. Picamos el cilantro o perejil y los espolvoreamos por encima.*
- 4 Añadimos por encima el jamón serrano en tiras finas y listo.*