



ENSALADA DE ESPÁRRAGOS CRUDOS CON CABALLA A LA SARTÉN, TOMATES AMARILLOS Y HIERBAS CON CITRONELA

Categoría: Guarniciones **Tempo di preparazione:** 20 minutos **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 porciones

- 350 g de espárragos limpios (500 g sucios)
- 400g de caballa limpia
- 200 g de tomates amarillos y unos tomates negros
- 1 manojo de hierbas (albahaca, menta, perejil) muy picaditos
- Algunas hojas de limoncillo
- Aceite AOVE q.s.
- Sal q.s.
- Vinagre de vino blanco q.s.
- pimienta q.s.

El crujiente de los espárragos crudos va bien con el sabor de la caballa escaldada, creando una combinación ganadora para el paladar.

Dificultad: **baja**

Costo: **medio**

Tiempo de preparación: **20 minutos**

Porciones: **4**

Preparación

Corte los espárragos en juliana, sazone con aceite, sal y pimienta.

Ponga la caballa, previamente untada con vinagre y aceite, espolvoree con las hierbas picaditas y introduzca en el horno durante 5 minutos a una temperatura de 180 °C.

Mientras tanto, lave y corte los tomates cherry.

Retire del horno y coloque la caballa sobre los espárragos y los tomatitos.

Componga el plato, decorando con hojas de limoncillo. ¡Disfruten!

