

Ensalada con carrilleras de rape y granadas

Para 4 personas

2 carrilleras de rape ,lechugas variadas (canónigos, rúcula, escarola, lollo) ,1 patata ½ granada ,2 limas ,1 diente de ajo ,aceite de oliva ,sal ,pimienta ,perejil picado

Pon la patata en una cazuela con agua durante 15 minutos. Limpia los canónigos, la rúcula, la escarola y el lollo y ponlos en un bol cortados en trozos con una pizca de sal. Desgrana la granada. Reserva.

Corta en lonchas y salpimenta las carrilleras y marina con el zumo de 1 lima y aceite de oliva. Utiliza el marinado para aliñar las lechugas.

Unta el plato que se utilizará para servir la ensalada con el diente de ajo y con la ayuda de un molde corta pastas coloca unos gajos de lima troceados, las lechugas y encima las carrilleras de rape.

Sirve la ensalada acompañada de la patata cortada en rodajas y a ésta añádele un poco de aceite. Adorna el conjunto con la granada y espolvorea perejil picado.<http://www.karlosnet.com/General/receta.php?c=1920>