

Ensalada de cítricos y Friseline

Para la vinagreta con zumo de cítricos:

- 1- Exprima una naranja y un pomelo.
- 2- Mezcle con la mostaza, eche sal y pimienta, añada un chorrito de aceite de avellana.
- 3- Reserve.

Para los gajos de cítricos:

- 1- Pele con un cuchillo las dos naranjas y los dos pomelos restantes, haga trozos.
- 2- Reserve.

4 personas

- 6 Friseline
- 12 finas lonchas de Jamón serrano
- 3 Naranjas
- 3 Pomelos
- 40 g de Avellanas
- 10 cl de Aceite de avellana
- 1 cucharada de Mostaza
- Sal y Pimienta