

Ensalada de ventresca



Ingredientes:

1 ventresca o ijada de bonito
4 tomates para ensalada Adobo: Aceite de oliva
Zumo de limón
1 cebolla
1 hoja de laurel
2 dientes de ajo
Tomillo
1 vaso de vino blanco
Sal

Preparación:

Primero tendremos la ventresca en adobo durante toda la noche.

Ponemos a cocer la ventresca en ese adobo, hirviendo durante 10 minutos.

Dejamos enfriar dentro del adobo, limpiamos las espinas, la piel y desmenuzamos en láminas.

Cortamos los tomates en rodajas y los ponemos en una fuente grande.

Distribuimos las láminas de ventresca por encima del tomate y regamos nuestra ensalada de ventresca con una vinagreta.