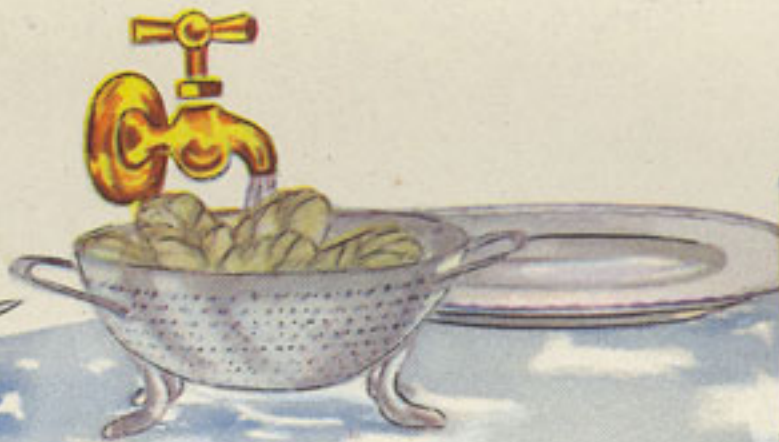




lechuga



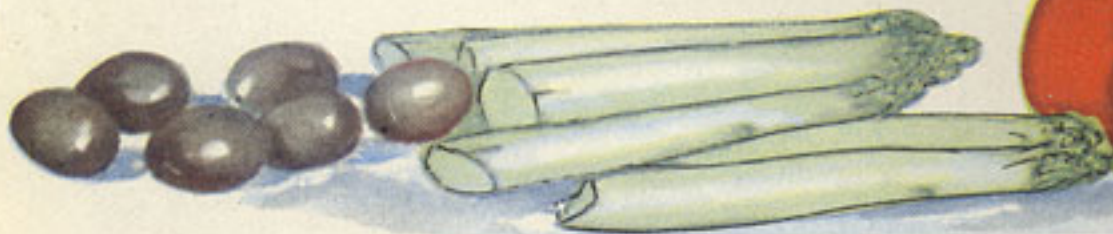
escurridor



bonito en conserva



2 huevos duros



100 grs. de aceitunas negras

6 espárragos



2 tomates



aceite



vinagre



sal



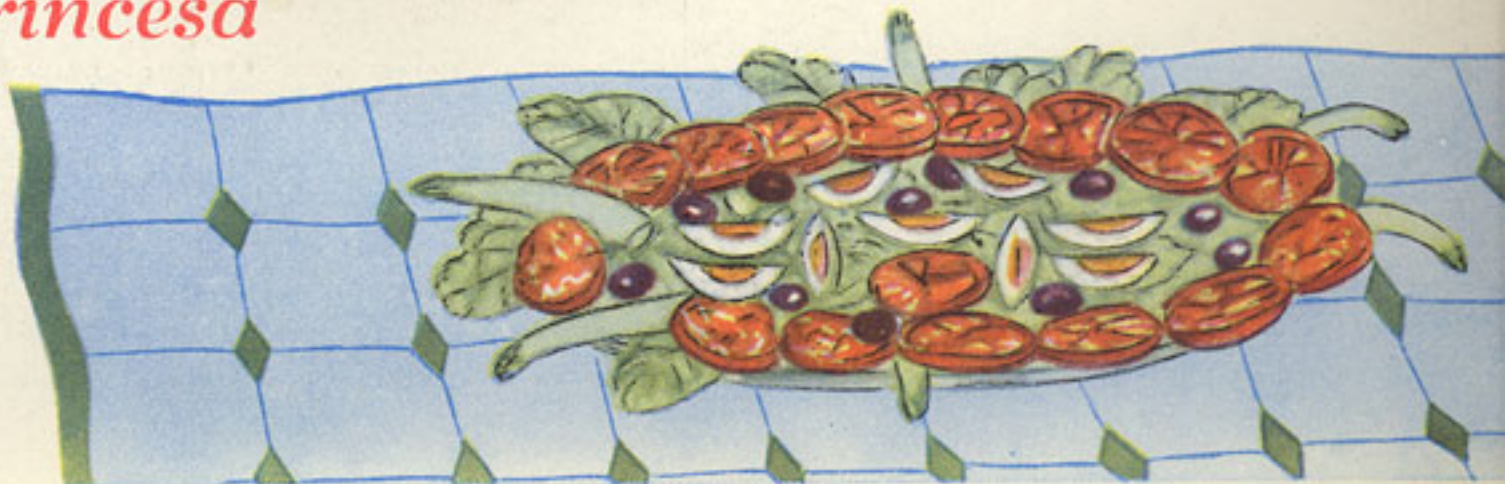
mostaza

Ensalada a la Princesa

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



ENSALADA A LA PRINCESA

Ración para 4 personas

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

LECHUGA · ESCURRIDOR · AGUA.—

Arrancaremos a una lechuga sus hojas y las partiremos en pedazos regulares, que limpiaremos bien al chorro del agua en un escurridor.

FUENTE · BONITO EN ESCABECHE · TOMATES.—
ESPARRAGOS · HUEVOS DUROS.
ACEITUNAS NEGRAS.

Después de escurrir bien la lechuga, la distribuiremos sobre una fuente o ensaladera redonda (mejor, plana) y encima iremos esparciendo 100 gramos de bonito en escabeche desmenuzado, 2 huevos duros cortados en lonchitas, 100 gramos de aceitunas negras y 6 espárragos gordos que colocaremos en forma de estrella. Luego cortaremos a la contra 2 tomates crudos en ruedas finas y pondremos éstas en toda la vuelta (según gráfico).

Salsa } ACEITE · VINAGRE · MOSTAZA · SAL.—

En una taza mezclaremos bien 2 cucharadas de aceite, 1 cucharada de vinagre, 1 cucharilla rasa de sal y media cucharilla de mostaza. Esta salsa la verteremos por encima de la ensalada en el momento de servirla.