

COCINANDO CON GABRIELITA



A toda vela

Este original barquito de vela es muy saludable y original. Se trata de un panecillo relleno con ensalada. Es una opción muy fácil de hacer y a los niños les encantará encontrar un barco en su plato.
¡No se resistirán a tomar ensalada!

Ingredientes

Panecillos.
Aceite de oliva.
Mantequilla.
Dados de jamón york.
Dados de melón.
Pimiento rojo.
Lechuga.
Tomatitos cherry troceados.
Vinagre.
Sal.

Preparación

1. Quitar la tapa a unos panecillos de pan y calentarlos en una sartén con aceite de oliva y mantequilla a partes iguales.
2. Retirar parte de la miga central del pan.
3. Preparar una ensalada con dados de jamón york y melón, pimiento rojo y aceitunas rellenas de anchoa, lechuga y tomatitos cherry troceados.
4. Aderezar al gusto con aceite, vinagre y sal o salsa rosa.
5. Rellenar cada barquita con la ensalada.
6. Hacer la vela con una pajita y un cuarto de folio, pincharla en la barca y servir.