**ENSALADA DE CANÓNIGOS**

**Dificultad**: baja

**Ingredientes para 6 personas:**

1 Bolsa de canónigos

1 Tarrina de tomates cherry

150 gr. de queso de cabra o similar a tacos

35 gr. de pasas, nueces y piñones

1 Lata de angulas aprox. 120 gr

Aceite de oliva, sal y vinagre de módena

**Preparación:**

 Ponemos en un bol los canónigos, el queso, las pasas, los piñones y las nueces troceadas.

 Cortamos los tomates por la mitad y los añadimos a la ensalada y en el centro ponemos las angulas.

 Hacemos una vinagreta con la sal, el vinagre y el aceite, dejando macerar durante unos 30 min. y la echamos a la ensalada justo antes de servir.

**BUEN PROVECHO!!!!!**

**LAMB´S LETTUCE SALAD**

**Ingredients:**

1. **A PACKET OF LAMB´S LETTUCE**
2. **A PACKET OF CHERRY TOMATOES**
3. **150GR GOAT CHEESE OR SIMILAR**
4. **35 GR. NUTS, PINE NUTS AND DRIED GRAPES.**
5. **1 BOX ELVERS, 12O GR. APP.**
6. **OLIVE OIL, SALT, MODENA VINEGAR.**

**Preparation:**

1. **We put into a bowl the lambs lettuce, cheese, dried grapes, pine nuts and nuts.**
2. **We cut the tomatoes in halves and add them,, and we put the elvers in the middle.**
3. **We make a sauce with the vinegar, salt and oil 30 minutes previous to serving,**