

Ensalada con hinojo

Para 4 personas

Ingredientes

1 bulbo de hinojo

1/2 ó 1 lechuga según gustos

1 cebolla tierna

150 gr de espirales de pasta

olivas verdes o negras

aliño: aceite de oliva, vinagre, pimienta y sal

aliño 2: huevo de corral, aceite de girasol, aceite de oliva, albahaca, hojas de hinojo y sal

Preparación

1. Limpiamos el bulbo de hinojo separando las hojas de fuera que tienen peor aspecto y lo cortamos en rodajas finas, que después cortaremos transversalmente a las capas para que quede todo en trocitos de 1/2 cm que añadiremos a una ensaladera.
2. Tras limpiar la lechuga la picamos fina y añadimos a la ensaladera.
3. Cogemos una cebolla tierna no muy grande y la cortamos al gusto, por ejemplo la colocamos vertical y cortamos por la mitad de arriba a abajo y a cada mitad le hacemos cortes finos en la misma dirección. Las añadimos también.
4. Ponemos las espirales a cocer, mejor al dente y cuando termine enfriamos con agua fría. Cuando estén bien escurridas añadimos a la ensaladera y mezclamos
5. Si así deseamos añadimos también olivas verdes o negras
6. Podemos aliñar la ensalada con aceite, vinagre, sal y pimienta o también es buena idea preparar una mayonesa con un huevo, aceite de girasol y una cucharadita de aceite de oliva. Le podemos añadir a la mayonesa albahaca seca y hojas de hinojo picadas y finalmente ajustar la sal.